I **PIANO VETROCERAMICA** - Istruzioni per l'uso

D **GLASKERAMIK-KOCHFELD** - Gebrauchsanweisung

E **PLACA VITROCERÁMICA** - Instrucciones de uso

F **PLAQUE VITROCERAMIQUE** - Notice d'utilisation

GB **GLASS CERAMIC HOB** - Operating instructions

NL **VITROKERAMISCHE KOOKPLAAT** - Gebruiksaanwijzing

P **PLACA EM VITROCERÂMICA** - Instruções para a utilização

CZ **SKLOKERAMICKÁ VARNÁ DESKA** - Návod k použití

DK **GLASKERAMISK KOGEPLADE** - Brugsanvisning

FIN **LASIKERAAMINEN KEITTOTASO** - Käyttöohje

N **GLASSKERAMISK KOKETOPP** - Bruksanvisning

S **GLASKERAMIKHÄLL** - Bruksanvisning

GR **ΥΑΛΟΚΕΡΑΜΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ** - Οδηγἰες χρήσης

PL **PŁYTA ZE SZKŁA CERAMICZNEGO** - Instrukcja obsługi

LT **STIKLOKERAMIKINĖ KAITLENTĖ** - Naudojimo instrukcijos

RUS **СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ** - Инструкции по эксплуатации

UA **СКЛОКЕРАМІЧНА ПОВЕРХНЯ** - Інструкція з використання

Fig.1

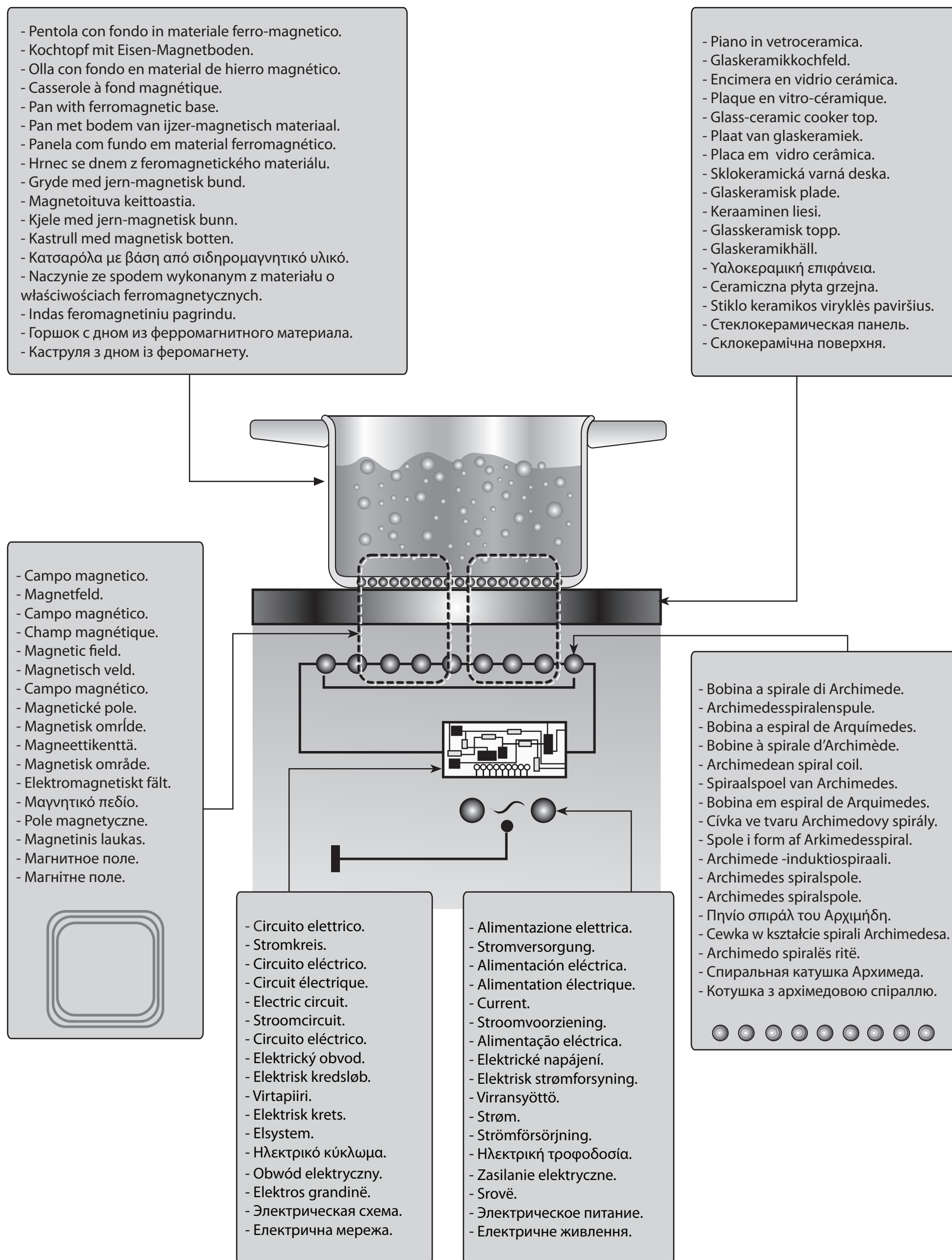

- Pentola con fondo in materiale ferro-magnetico.
- Kochtopf mit Eisen-Magnetboden.
- Olla con fondo en material de hierro magnético.
- Casserole à fond magnétique.
- Pan with ferromagnetic base.
- Pan met bodem van ijzer-magnetisch materiaal.
- Panela com fundo em material ferromagnético.
- Hrnec se dnem z feromagnetického materiálu.
- Gryde med jern-magnetisk bund.
- Magnetoituva keittoastia.
- Kjele med jern-magnetisk bunn.
- Kastrull med magnetisk botten.
- Κατσαρόλα με βάση από σιδηρομαγνητικό υλικό.
- Naczynie ze spodem wykonanym z materiału o właściwościach ferromagnetycznych.
- Indas feromagnetiniu pagrindu.
- Горшок с дном из ферромагнитного материала.
- Каструля з дном із феромагнету.
- Piano in vetroceramica.
- Glaskeramikkochfeld.
- Encimera en vidrio cerámica.
- Plaque en vitro-céramique.
- Glass-ceramic cooker top.
- Plaat van glaskeramiek.
- Placa em vidro cerâmica.
- Sklokeramická varná deska.
- Glaskeramisk plade.
- Keraaminen liesi.
- Glasskeramisk topp.
- Glaskeramikhäll.
- Υαλοκεραμική επιφάνεια.
- Ceramiczna płyta grzejna.
- Stiklo keramikos viryklės paviršius.
- Стеклокерамическая панель.
- Склокерамічна поверхня.
- Campo magnetico.
- Magnetfeld.
- Campo magnético.
- Champ magnétique.
- Magnetic field.
- Magnetisch veld.
- Campo magnético.
- Magnetické pole.
- Magnetisk omrĺde.
- Magneettikenttä.
- Magnetisk område.
- Elektromagnetiskt fält.
- Μαγνητικό πεδίο.
- Pole magnetyczne.
- Magnetinis laukas.
- Магнитное поле.
- Магнітне поле.
- Bobina a spirale di Archimede.
- Archimedesspiralenspule.
- Bobina a espiral de Arquímedes.
- Bobine à spirale d'Archimède.
- Archimedean spiral coil.
- Spiraalspoel van Archimedes.
- Bobina em espiral de Arquimedes.
- Cívka ve tvaru Archimedovy spirály.
- Spole i form af Arkimedesspiral.
- Archimede -induktiospiraali.
- Archimedes spiralspole.
- Archimedes spiralspole.
- Πηνίο σπιράλ του Αρχιμήδη.
- Cewka w kształcie spirali Archimedesa.
- Archimedo spiralės ritė.
- Спиральная катушка Архимеда.
- Котушка з архімедовою спіраллю.
- Circuito elettrico.
- Stromkreis.
- Circuito eléctrico.
- Circuit électrique.
- Electric circuit.
- Stroomcircuit.
- Circuito eléctrico.
- Elektrický obvod.
- Elektrisk kredsløb.
- Virtapiiri.
- Elektrisk krets.
- Elsystem.
- Ηλεκτρικό κύκλωμα.
- Obwód elektryczny.
- Elektros grandinė.
- Электрическая схема.
- Електрична мережа.
- Alimentazione elettrica.
- Stromversorgung.
- Alimentación eléctrica.
- Alimentation électrique.
- Current.
- Stroomvoorziening.
- Alimentação eléctrica.
- Elektrické napájení.
- Elektrisk strømforsyning.
- Virransyöttö.
- Strøm.
- Strömförsörjning.
- Ηλεκτρική τροφοδοσία.
- Zasilanie elektryczne.
- Srovë.
- Электрическое питание.
- Електричне живлення.

Fig.2

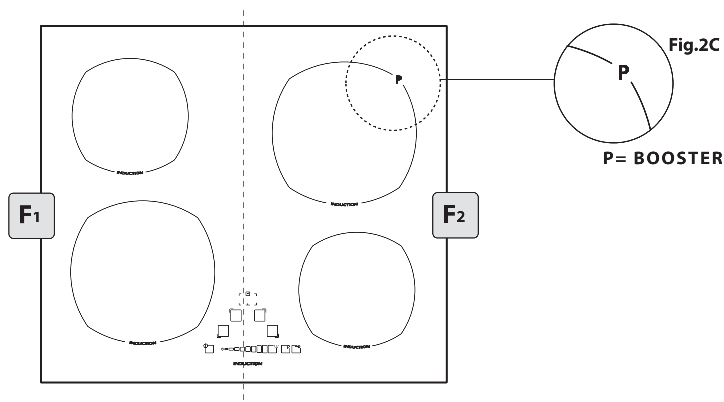
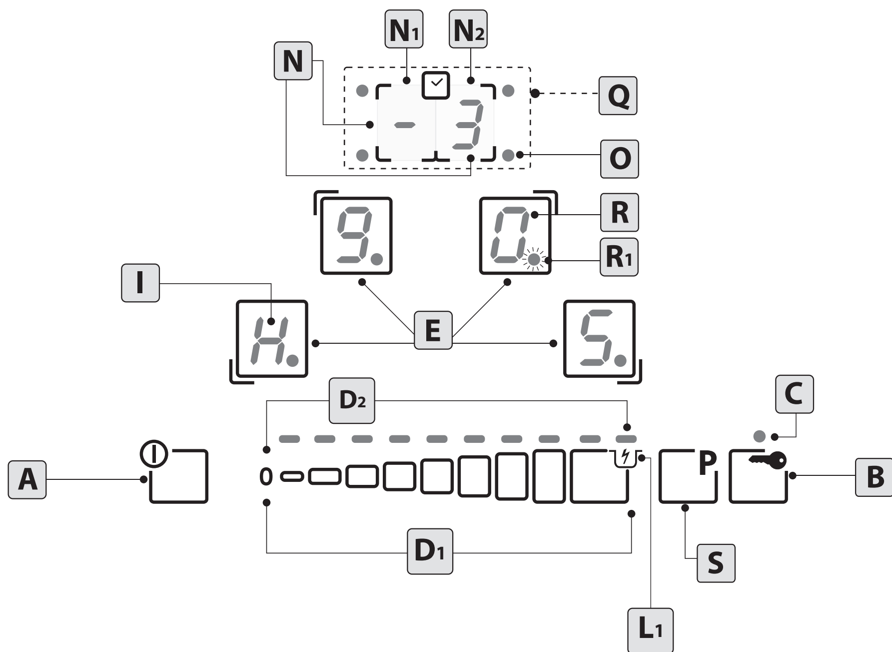
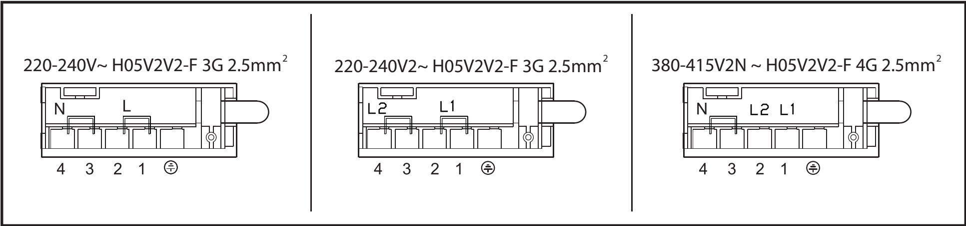


Fig.2C
P
P= BOOSTER
F1
F2
INDUCTION



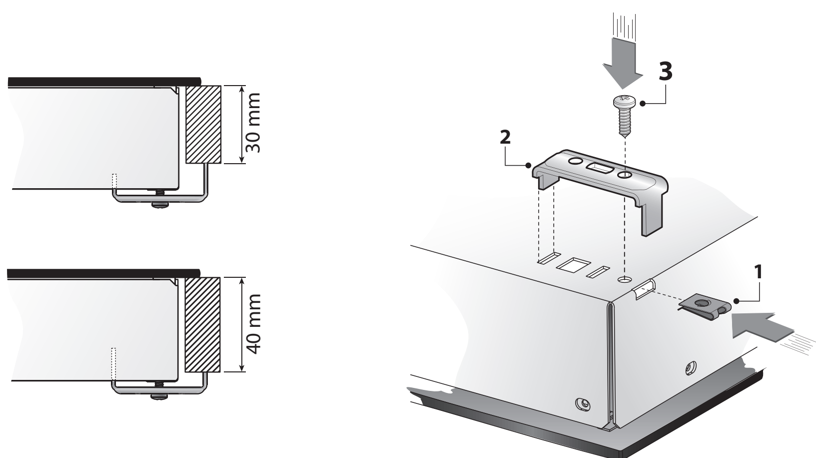
N
N1
N2
Q
O
R
R1
I
E
D2
C
A
0
P
B
D1
S
L1

Fig.2B



220-240V~ H05V2V2-F 3G 2.5mm²
N
L
4 3 2 1
220-240V2~ H05V2V2-F 3G 2.5mm²
L2
L1
4 3 2 1
380-415V2N ~ H05V2V2-F 4G 2.5mm²
N
L2 L1
4 3 2 1

A



B

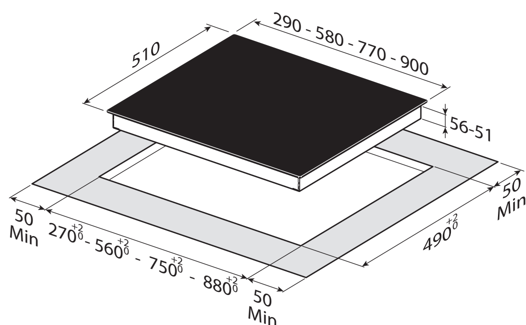


Fig.3

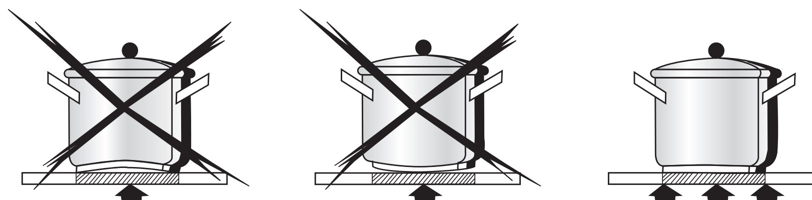


Fig.4

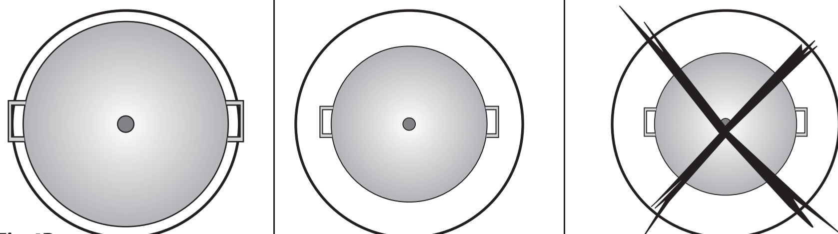


Fig.4B

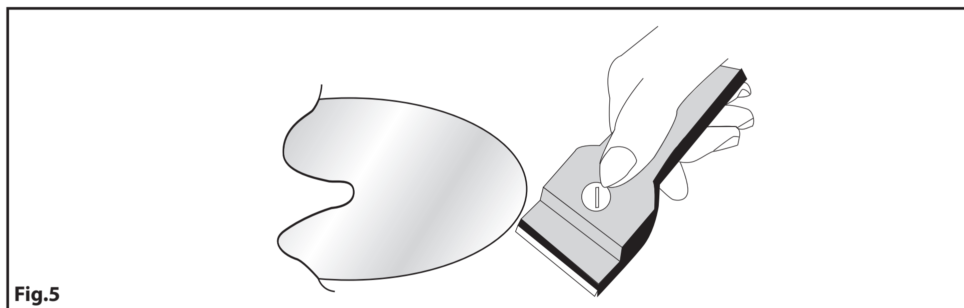

Fig.5

Fig.6A

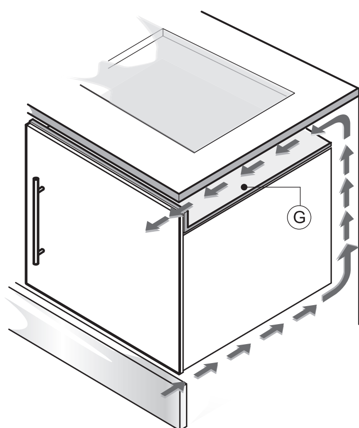


Fig.6B

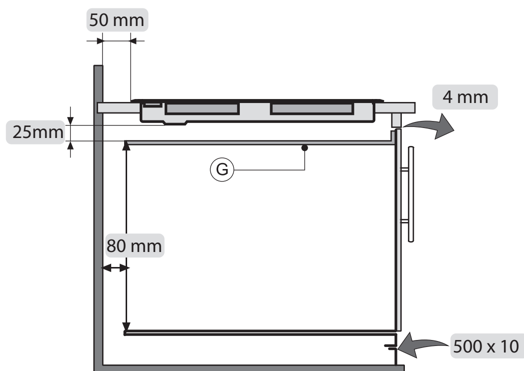


Fig.7A

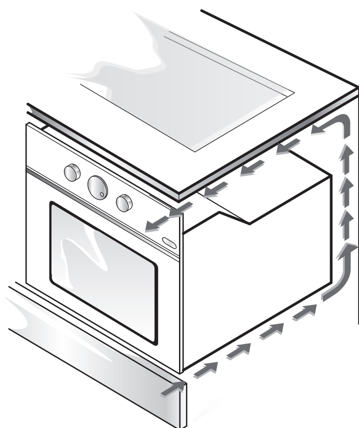
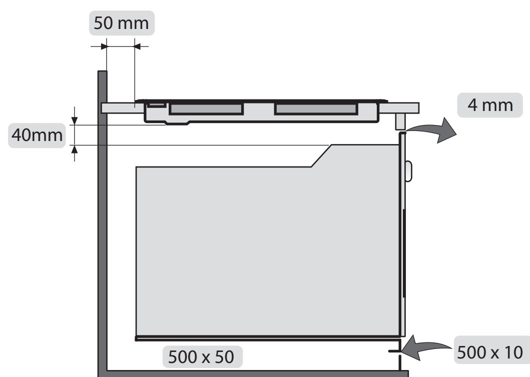


Fig.7B



GENERALITÀ

Leggere attentamente il contenuto del presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare il libretto per ogni ulteriore consultazione. Tutte le operazioni relative all'installazione (connessioni elettriche) devono essere effettuate da personale specializzato in conformità delle norme vigenti.

1.1 Principio dell'induzione:
Il sistema di cottura ad induzione si basa sul fenomeno fisico dell'induzione magnetica.
La caratteristica fondamentale di tale sistema è il trasferimento diretto dell'energia dal generatore alla pentola (a differenza dei piani tradizionali vedi Fig.1).

1.2 Vantaggi:
Se si paragona ai piani di cottura elettrici, il vostro piano ad induzione risulta essere:
- **Più sicuro:** minore temperatura sulla superficie del vetro.
- **Più rapido:** tempi di riscaldamento del cibo inferiori.
- **Più preciso:** il piano reagisce immediatamente ai vostri comandi.
- **Più efficiente:** il 90% dell'energia assorbita viene trasformata in calore.

Inoltre, una volta tolta la pentola dal piano, la trasmissione del calore viene interrotta immediatamente, evitando inutili dispersioni di calore.
Il sistema riconosce automaticamente anche il diverso diametro di ogni singola pentole, adottando per ogni dimensione il livello di potenza adeguato.
Questo ci permette di utilizzare pentole di varie dimensioni, purché il loro diametro non sia superiore al 10% o inferiore al 40% rispetto alla serigrafia riportata sul piano di cottura (Fig.4B).
Attenzione: se si utilizza una pentola con un diametro inferiore al 40% rispetto alla serigrafia del vetro, la zona di cottura potrebbe non accendersi.

1.3 Recipienti per la cottura (Fig.4):
La cottura a induzione utilizza magnetismo per generare calore. I recipienti devono quindi contenere ferro. Potete verificare se il materiale della pentola è magnetico con una semplice calamita.

Importante:
Per evitare danni permanenti alla superficie del piano, non usare:
- Recipienti con fondo non perfettamente piatto.
- Recipienti metallici con fondo smaltato.
- Non utilizzare recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie del piano.

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Questo apparecchio non è adatto per l'uso da parte di bambini o persone non capaci.
Fare attenzione che i bambini non giochino con l'apparecchio.
Per i portatori di stimolatori cardiaci ed impianti attivi è importante verificare, prima dell'uso del piano ad induzione, che il proprio stimolatore sia compatibile con l'apparecchio.

Prima di allacciare il modello alla rete elettrica:
- Controllare la targa dati (posta nella parte inferiore dell'apparecchio) per accertarsi che la tensione e potenza siano corrispondenti a quella della rete e la presa di collegamento sia idonea. In caso di dubbio interpellare un elettricista qualificato.

Importante:
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai o coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura perché possono riscaldarsi.
- Dopo l'uso, spegnere il piano di cottura tramite il suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rivelatore di pentole.
- Evitare le fuoriuscite di liquido, pertanto per bollire o riscaldare liquidi, ridurre l'alimentazione di calore.
- Non lasciare gli elementi riscaldanti accesi con pentole e padelle vuote oppure senza recipienti.
- Una volta terminato di cucinare, spegnere la relativa zona tramite il comando indicato in seguito.
- Per la cottura non utilizzate mai dei fogli di carta d'alluminio, oppure non posate mai direttamente dei prodotti imballati con alluminio. L'alluminio fonderebbe e danneggerebbe irrimediabilmente il vostro apparecchio.
- Non riscaldare mai una scatoletta o un barattolo di latta contenente alimenti senza prima averlo aperto: potrebbe esplodere! Questa avvertenza si applica a tutti gli altri tipi di piani cottura.
- L'utilizzo di una potenza elevata come la funzione Booster non è adatta per il riscaldamento di alcuni liquidi come ad esempio l'olio per friggere. L'eccessivo calore potrebbe essere pericoloso. In questi casi si consiglia l'utilizzo di una potenza meno elevata.
- I recipienti devono esser posti direttamente sul piano cottura e devono essere centrati. In nessun caso inserire altri oggetti tra la pentola e il piano di cottura.
- In situazione di elevate temperature l'apparecchio diminuisce automaticamente il livello di potenza delle zone di cottura.

Attenzione: non deve essere utilizzato un pulitore a vapore.
Attenzione: se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare l'eventualità di scosse elettriche.
Attenzione: l'apparecchio non deve essere messo in funzione mediante l'utilizzo di un temporizzatore esterno o comando a distanza separato.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.


Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Le presenti istruzioni sono rivolte ad un installatore specializzato e fungono da guida per l'installazione, la regolazione e la manutenzione in conformità delle leggi e delle norme vigenti.

Posizionamento (Fig.3):
L'elettrodomestico è realizzato per essere incassato in un piano di lavoro, come illustrato nella figura specifica.
Predisporre il materiale sigillante in dotazione lungo l'intero perimetro del piano cottura ed inserirlo nel foro per l'incasso (dimensioni del taglio Fig.3B).
Bloccare l'elettrodomestico sul piano di lavoro mediante i 4 sostegni, ruotandoli opportunamente a secondo dello spessore del piano stesso (Fig.3A).
Se la parte inferiore dell'apparecchio, dopo l'installazione, risulta accessibile, è necessario montare un pannello separatore **G** (Fig.6A) rispettando le distanze indicate (Fig.6B).
Se l'apparecchio è installato sopra un forno, il pannello non è necessario (Fig.7A - Fig.7B).

Importante: se un forno è posizionato sotto al piano ad induzione è preferibile che sia dotato di ventilatore di raffreddamento. Non usare il piano ad induzione mentre la pulizia **PIROLITICA** è in funzione.

Attenzione: affinché possa circolare quanta più aria fresca possibile, ci deve essere una distanza minima di **40mm** tra il modulo e un qualunque apparecchio installato al di sotto del piano induzione (Fig.7B). In ogni caso bisogna consentire una adeguata areazione. Per consentire la circolazione dell'aria fresca, devono esserci delle aperture nel mobile della cucina (Fig.6A - Fig.7A), rispettando le quote indicate in Fig.6B - Fig.7B.

Connessioni Elettriche (Fig.2B):
Prima di effettuare le connessioni elettriche assicurarsi che:
- Il cavo elettrico della terra deve essere di 2cm più lungo rispetto agli altri cavi;
- Le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare le indicazioni sulla targhetta identificativa applicata sulla parte inferiore del piano di lavoro;
- L'impianto sia dotato di una messa a terra efficiente conforme alle norme e alle disposizioni di legge in vigore.

Nel caso in cui l'elettrodomestico non sia dotato di cavo, utilizzare il tipo: "**H05V2V2-F**" per potenza fino a 6400 Watt, la sezione del cavo deve essere minimo 2.5 mm^2, mentre per potenze superiori deve essere 4 mm^2. In nessun punto il cavo deve raggiungere una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente. L'apparecchio è destinato ad essere connesso permanentemente alla rete elettrica, per questo motivo è necessario interporre un interruttore onnipolare, con un'apertura minima di 3mm fra i contatti, appropriato al carico indicato nella targhetta e conforme alle norme vigenti (il conduttore di terra giallo/verde non deve essere interrotto dal commutatore). Terminata l'installazione dell'apparecchiatura, l'interruttore onnipolare deve essere facilmente raggiungibile.

USO E MANUTENZIONE

Uso (Fig.2):
A = Tasto **ON/OFF**
B = Tasto **Chiave**
C = Indicatore **ON/OFF tasto chiave**
D1 = Comando **Slider**
D2 = Indicatore **livello di cottura**
E = Tasto di selezione **zona cottura**
I = Simbolo del residuo calore "**H**"
L1 = Tasto **ON/OFF** Funzione Riscaldamento Veloce (**Heat up**)
N = Tasti **Timer**
N1 = Display delle decine
N2 = Display delle unità
O = Indicatore di piastre con la funzione **timer** attiva
Q = Display **Timer**
R = Display **zona cottura**
R1 = Indicatore di zona cottura attiva
S = Booster

- Per mettere in funzione il piano premere il tasto (**A**), su tutti i display (**R**) appariranno per 20 secondi degli zeri con dei punti decimali lampeggianti.

Se non viene effettuata nessuna operazione entro questo tempo il piano si spegne.
- E' possibile accendere una **zona di cottura** , selezionando uno dei 4 tasti (**E**), quando il punto decimale diventa fisso la zona cottura è attiva.

Impostare il livello di cottura desiderato, agendo sul comando **SLIDER** (**D1**).

> **Nota:** per impostare il livello di cottura basta far scorrere il dito sopra il comando **SLIDER** (**D1**).
> Da **Sx** verso **Dx** si incrementa il livello di temperatura (**D2**) da **1 a 9**, per diminuire basta fare l'operazione inversa.

Il livello di cottura (es.**6**) viene visualizzato sul display della zona di cottura (**R**).

> **Nota:** si può anche premere direttamente in qualsiasi punto del comando **SLIDER** senza far scorrere il dito, in questo caso si attiva direttamente il livello di temperatura corrispondente al punto dove si è premuto.

- Per spegnere una **zona di cottura** ci sono diversi modi:

1- Selezionarla e scorrere con il dito sul comando **SLIDER** fino ad arrivare a "**0**".
2- Selezionarla e premere direttamente sul comando **SLIDER** lo (**0**).
- Quando si porta una "**zona di cottura**" (**E**) in posizione **OFF** e la temperatura della superficie del vetro è superiore a 50°circa, sul display (**R**) della zona interessata, ci sarà una segnalazione luminosa alternata da uno "**0**" e da un "**H**".
- Se si porta il "**piano**" in posizione **OFF** (**A**), la segnalazione luminosa verrà indicata con la lettera "**H**" fissa.

Attenzione: per evitare danni ai circuiti elettronici, il piano è dotato di un sistema di sicurezza contro il surriscaldamento. In situazioni di un uso prolungato di cottura con livelli di potenza elevati, il piano potrebbe temporaneamente spegnere una o più zone accese fino a che le temperature non ritornano a livelli impostati. Sul display della zona temporaneamente spenta si alterneranno il livello di potenza con una **E/4**. Questo smetterà di lampeggiare una volta riattivata la zona di cottura.

Funzione chiave (Fig.2 - (B)):
Per evitare l'utilizzo della superficie del piano da parte dei bambini, è possibile bloccare tutte le funzioni premendo il tasto **chiave** (**B**), la funzione è attiva quando l' indicatore (**C**) è acceso.
- Per attivarla o disattivarla premere il tasto (**B**) per circa due secondi.
- Se il piano cottura è acceso e la funzione **chiave** è attiva, il tasto **A** funziona ugualmente.

Rilevatore magnetico (Fig.2 -(I)):
- Il piano è dotato di un rivelatore di pentole, quando questa viene tolta o è inadeguata, appare il simbolo U̲.

Se invece la superficie del vetro è ancora calda comparirà il

simbolo H alternato al simbolo U.

O.S.D.(Overflow Safety Device) (Fig.2):
Il piano è dotato di un sistema di sicurezza che pone tutte le piastre in posizione **OFF** ed inserisce il **safety lock** in presenza di liquidi o di oggetti sulla zona comandi.
Appariranno lampeggiando sul display questi simboli Er 03 che verranno disattivati togliendo l'oggetto o il liquido.
Il piano si spegnerà automaticamente.

Attenzione!
Quando si accende il piano cottura il display timer **Q** rimane acceso sul valore CL dopo qualche secondo se la funzione non viene attivata il display **Q** non visualizza nulla.

Timer (Fig.2 - (Q)):
Nota: il **Timer** si può attivare su tutte e 4 le zone di cottura contemporaneamente.
Questa funzione permette di stabilire il tempo (da 1 a 99 minuti) per lo spegnimento automatico della **zona cottura** selezionata.
Attivazione:
1- Selezionare la zona di cottura (**E**).
2- Impostare il livello di cottura (da **1** a **9**) desiderato, agendo sul comando **SLIDER** (**D1**).
3- Premere il tasto Timer (**N**), sul display apparirà 0 -., a questo punto l'indicatore (**O**) di piastre con la funzione timer attiva inizia a lampeggiare.
4- Impostare il tempo delle unità (**N2**)desiderato da **0** a **9**, agendo sul comando **SLIDER** (**D1**) es: 09..
5- Dopo alcuni secondi il valore delle **unità** (**N2**) e delle **decine** (**N1**) apparirà fisso sul display - 9.;
- se si desidera impostare un tempo superiore ai 9 minuti es: 29., basta far scorrere il dito sopra il comando **SLIDER** (**D1**).
- se al contrario non viene effettuata nessuna operazione dopo qualche secondo smette di lampeggiare, e sul display Timer (**Q**) verrà visualizzato il tempo di cottura impostato precedentemente 09..

6- Al termine del tempo programmato, il display timer (**Q**) e l'indicatore di piastre (**O**) inizia a lampeggiare seguito da un segnale acustico.
Per disattivare il segnale acustico basta premere il tasto timer **N**, altrimenti dopo circa 2 minuti si disattiva da solo.
Per disattivare la funzione timer prima del tempo impostato:
- selezionare la **zona di cottura** (**E**) e premere indifferentemente uno dei due tasti (**N**), quando sul display (**E**) l'indicatore di zona (**R**) smette di lampeggiare la funzione non è più attiva.
Nota: per visualizzare il tempo residuo alla cottura, basta premere il tasto di selezione della **zona di cottura** (**E**) interessata.

Minute Minder (Countdown) (Fig.2 - (Q)):
Attenzione! Questa funzione potrà essere utilizzata solo se nessuna zona cottura (E) ha il timer inserito.
- Il **Minute Minder** permette di impostare un conto alla rovescia stabilito che va da **1** a **99** minuti.
Allo scadere del tempo il piano emette un segnale acustico senza cambiare le funzioni attive.
- La funzione si attiva solo se su tutti i display (**R**) viene impostato il livello di cottura sullo "**0**".
- Premere il tasto **Timer** (**N**) e impostare il tempo con la stessa procedura della funzione **Timer**, con l'unica eccezione che gli indicatori (**O**) non si accenderanno.
Nota: qualora si volesse attivare il **Timer** su almeno una zona il **Minute Minder** si disattiverà automaticamente.
Per attivare il Timer al posto del Minute Minder procedere come segue:
1- Selezionare con uno dei tasti (**E**) la **zona di cottura** dove si desidera attivare la funzione timer.
2- Impostare il livello di cottura, agendo sul comando **SLIDER** (**D1**).
3- Selezionare il tasto **Timer** (**N**).
4- Selezionare nuovamente il tasto (**E**) dove si desidera attivare la funzione timer.
5- Selezionare il tasto **Timer** (**N**).
6- Impostare tempo di cottura , agendo sul comando **SLIDER** (**D1**).

Booster (Fig.2 - (S)):
In base al modello che si possiede, l'apparecchio è dotato di un sistema **Booster** che consente di accelerare i tempi di cottura, applicando una potenza superiore alla nominale in un arco di tempo definito.
Le zone cottura dotate di questa funzione sono indicate da una lettera (**P**) Fig.2C.
Per azionarlo accendere la zona di cottura interessata a qualsiasi potenza e premere il tasto **S** (Fig.2). Questo permetterà il raggiungimento della temperatura più elevata in tempi rapidi erogando la massima potenza possibile. Una volta attivata la funzione un LED rosso e una **P** appariranno sul display al massimo per 10 minuti al termine dei quali la zona di cottura ritorna automaticamente al livello di potenza **9**.
Attenzione!
- Se il vostro apparecchio è dotato di due zone cottura (**P**) con la funzione **Booster** queste possono essere attivate contemporaneamente.
- Quando la funzione **Booster** è attiva e si vuole accendere o è già accesa la zona di cottura inferiore o superiore in verticale (**F1** o **F2** - Fig.2) questa, per il periodo di durata del **Booster** e se impostata al massimo livello, diminuirà leggermente di potenza.
- Il **Booster** potrebbe non attivarsi se, la zona di cottura (con la lettera **P**) è stata attivata precedentemente con dei livelli di temperatura elevata.
- Per poter utilizzare la funzione **Booster** attendere che la **P** sul display **R** smetta di lampeggiare e che la temperatura interna del piano cottura diminuisca.

Heat up (Fig.2 - (L1)) (Riscaldamento veloce):
La funzione Heat up permette di avere la zona di cottura al massimo della temperatura per un certo periodo di tempo, dopodichè la temperatura scenderà ad un valore inferiore preimpostato.
Per attivare la funzione **Heat up** selezionare una delle **zone cottura** (**E**).
Impostare il livello di cottura a "**9**" agendo sul comando **SLIDER** (**D1**), premere il tasto **Heat up** (**L1**), e sulla **zona di cottura** compare la lettera "**A**" ciò significa che la funzione (**Heat up**) è attiva.
Impostare il **livello di cottura** desiderato (da **1**a **8**), ora il display della **zona di cottura** alterna la lettera "**A**" con il livello di cottura desiderato Es.**6**.
- Se non si effetua nessuna variazione di **livello di cottura** l'indicatore (**D2**), si spegne.
Nota: è possibile SOLO incrementare il livello di cottura precedentemente impostato:
1- Selezionare la **zona di cottura** (**E**) dove è attiva la funzione **Heat up**.
2- Increamentare la temperatura desiderata facendo scorrere

il dito sul comando **SLIDER** (**D1**).
Al termine della funzione **Heat up** il piano emette un segnale acustico "**BIP**", il display della **zona di cottura** interessata, continuerà a funzionare al livello di cottura preimpostato Es.**6**.

Manutenzione (Fig.5):
Rimuovere eventuali residui di cibo e gocce di unto dalla superficie di cottura utilizzando lo speciale raschietto fornito su richiesta.
Pulire l'area riscaldata nel miglior modo possibile utilizzando SIDOL, STAHLFIX o prodotti simili ed un panno-carta, quindi sciacquare con acqua e asciugare con un panno pulito.
Mediante lo speciale raschietto (optional) rimuovere immediatamente dall'area riscaldata di cottura frammenti di fogli di alluminio e materiale plastico fuso inavvertitamente o residui di zucchero o di cibi ad elevato contenuto di zucchero. In questo modo si evita ogni possibile danno alla superficie del piano.
In nessun caso si devono utilizzare spugnette abrasive o detergenti chimici irritanti quali spray per forno o smacchiatori.

IL PRODUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO IN CUI NON SIANO RISPETTATE LE NORME DI SICUREZZA USUALI E LE NORME SOPRA SPECIFICATE.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Lesen Sie bitte aufmerksam den Inhalt der vorliegenden Betriebsanleitung, weil sie wichtige Hinweise über die Installation, den Gebrauch und die Wartung erteilt.
Bewahren Sie die Betriebsanleitung zum späteren Nachschlagen auf. Alle mit der Installation im Zusammenhang stehende Vorgänge (Stromanschlüsse) sind laut gültiger Vorschriften von Fachpersonal auszuführen.

1.1 Induktionsprinzip:
Das Induktionskochprinzip basiert auf dem physikalischen Phänomen der magnetischen Induktion.
Dabei erfolgt eine direkte Übertragung von Wärmeenergie vom Wärmeerzeuger auf den Kochtopf ohne Zwischenschichten (zum Unterschied von herkömmlichen Platten, s.Abb.1).

1.2 Vorteile:
Verglichen mit anderen elektrischen Kochflächen funktioniert Ihre Induktionsplatte:
- **Sicherer:** da die Temperatur der Glasoberfläche niedrig ist.
- **Schneller:** da die Aufheizzeiten kürzer sind.
- **Genauer:** da die Platte sofort auf Ihre Befehle reagiert.
- **Wirksamer:** da 90% der aufgenommenen Energie in Wärme umgewandelt wird.

Außerdem wird die Wärmeübertragung sofort nach Abnahme des Topfes von der Kochzone unterbrochen, wodurch unnötiger Energieverlust vermieden wird.
Das System erfasst außerdem den unterschiedlichen Durchmesser eines jeden einzelnen Topfes, und passt jedem Durchmesser die geeignete Leistungsstufe an.
Dies ermöglicht den Einsatz von Töpfen verschiedener Größen, vorausgesetzt ihr Durchmesser ist nicht größer als 10% oder kleiner als 40% des auf dem Kochfeld befindlichen Siebdruckkreises (Abb.4B).
Achtung: wird ein Topf mit einem Durchmesser, der 40% kleiner ist, als der auf dem Kochfeld befindliche Siebdruckkreis eingesetzt, besteht die Möglichkeit, dass sich die Kochzone nicht einschaltet.

1.3 Kochgefässe (Abb.4):
Beim Induktionskochvorgang wird Magnetismus zur Wärmeerzeugung verwendet. Die Kochgefäße müssen daher Eisen enthalten. Stellen Sie einfach mit einem Magneten fest, ob der Behälter magnetisch ist.

Wichtig:
Um bleibenden Schäden an der Glasoberfläche vorzubeugen, verwenden Sie keine:
- Behälter mit nicht vollkommen ebenem Boden.
- Metallbehälter mit emailliertem Boden.
- Keine Behälter mit rauem Boden verwenden, um ein Zerkratzen der Oberfläche zu vermeiden.

SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät eignet sich nicht dafür, von Kindern oder aufsichtsbedürftigen Personen verwendet zu werden. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht damit spielen.
Bei Personen mit herzstimulierenden Apparaten muss unbedingt vor Verwendung der Induktionsplatte geprüft werden, ob die Funktion des Stimulierapparates nicht von diesem Gerät beeinträchtigt werden könnte.

Vor Anschluss des Modells an die Stromversorgung:
- Überprüfen Sie das Typenschild (am unteren Teil des Gerätes), um sicher zu gehen, dass Spannung und Leistung mit der des Stromnetzes übereinstimmen und die Steckdose geeignet ist. Im Zweifelsfall ist ein qualifizierter Elektriker hinzuzuziehen.

Wichtig:
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel dürfen nicht auf die Kochfeld gelegt werden, da diese erhitzt werden könnten.
- Schalten Sie nach Gebrauch die Herdplatte mit dem vorgesehenen Schalter ab und verlassen sie sich nicht auf die Kochtopfanzeige.
- Vermeiden Sie Flüssigkeitsaustritt und verringern Sie die Wärme-zufuhr, um Flüssigkeiten zu wärmen oder zum Kochen zu bringen.
- Lassen Sie die Heizelemente nicht ohne Behälter oder mit leeren Kochtöpfen oder Pfannen eingeschaltet.
- Stellen Sie nach dem Kochen den entsprechenden Widerstand mit dem unten beschriebenen Befehlsschalter ab.
- Verwenden sie zum Kochen niemals Aluminiumfolie und legen Sie keine in Aluminium verpackten Speisen direkt auf die Platte. Aluminium würde schmelzen und Ihrem Gerät bleibende Schäden zufügen.
- Niemals eine Blechbüchse oder –dose mit Lebensmitteln erhitzen, ohne sie vorher zu öffnen: Sie könnten explodieren! Diese Warnung gilt auch für alle anderen Arten von Kochflächen.
- Die Verwendung einer höheren Leistung, wie bei der Funktion Booster, ist nicht geeignet für die Erwärmung einiger Flüssigkeiten, wie z. B. Frittieröl. Übermäßige Hitze könnte gefährlich sein. In diesen Fälle wird die Verwendung einer weniger hohen Leistung empfohlen.
- Die Behälter müssen direkt auf die Kochplatte positioniert und zentriert werden. In keinem Fall dürfen sich andere Gegenstände zwischen Topf und Kochplatte befinden.
- In Situationen mit hohen Temperaturen verringert die Vorrichtung die Leistungsstärke des Kochbereiches automatisch.

Achtung: es darf kein dampfreinigungsgerät gebraucht werden.
Achtung: bei oberflächenrissen das gerät ausschalten, um elektrische schläge zu vermeiden.
Achtung: das Gerät darf nicht über einen externen Timer oder eine separate Fernsteuerung in Betrieb genommen werden.

Dieses Gerät ist gemäß der EU-Richtlinie 2002/96/EC, Waste Electrical Electronic Equipment (WEEE) gekennzeichnet. Sorgen Sie bitte dafür, dass das Gerät korrekt entsorgt wird, der Benutzer trägt dazu bei, den potentiellen negativen Folgen für Umwelt und Gesundheit vorzubeugen.


Das auf dem Produkt oder auf den Begleitpapieren befindliche Symbol sagt aus, dass dieses Produkt nicht wie normaler Hausmüll behandelt werden darf, sondern dass es einer geeigneten Sammelstelle für das Recycling der elektrischen und elektronischen Geräteteile zugeführt werden muss. Entsorgen Sie bitte das Altgerät gemäß der lokalen Richtlinien. Für weitere Informationen hinsichtlich der Behandlung, der Wiederverwertung und des Recycling des Produkts wenden Sie sich bitte an die zuständige lokale Stelle, an die Sammelstelle für Hausmüll, oder an den Händler,

bei dem Sie das Gerät erworben haben.

INSTALLATIONSANLEITUNG

Die vorliegenden Anweisungen sind für einen Fachinstallateur gedacht und dienen als Führer für die Installation, Einstellung und Wartung laut geltender Gesetze und Vorschriften.

Positionierung (Fig.3):
Das elektrische Haushaltsgerät wurde zum Einbau in eine Arbeitsfläche hergestellt, wie in der besonderen Abbildung gezeigt ist. Das mitgelieferte Dichtungsmaterial entlang des gesamten Umfangs der Kochfläche anbringen und in das Loch für den Einbau einfügen (Größe des Schnitts Abb.3B). Das Elektrogerät mithilfe der 4 Halterungen an der Arbeitsplatte festklemmen, indem diese je nach Stärke der Platte passend gedreht werden (Abb.3A). Wenn der untere Teil des Geräts nach der Installierung zugänglich ist, muss eine Trennplatte **G** (Abb.6A) montiert werden, wobei die angegebenen Abstände einzuhalten sind (Abb.6B). Wenn das Gerät über einem Backofen installiert wird, ist die Trennplatte nicht notwendig (Abb.7A - Abb.7B).

Wichtig: wenn unter der Induktionskochfläche ein Backofen installiert ist, sollte er mit einem Kühlventilator ausgestattet sein. Die Induktionskochfläche nicht benutzen, während die **PYROLYTISCHE** Reinigung in Betrieb ist.

Achtung: damit möglichst viel frische Luft zirkulieren kann, muss der Abstand zwischen dem Bauteil und jedem beliebigen unter der Induktionsfläche installierten Gerät mindestens **40 mm** betragen (Abb.7B). In jedem Fall muss für eine angemessene Lüftung gesorgt werden. Um die Frischluftzirkulation zu ermöglichen, müssen im Herdmöbel Öffnungen vorhanden sein (Abb.6A - Abb.7A), wobei die in Abb.6B - Abb.7B angegebenen Maße zu berücksichtigen sind.

Stromanschlüsse (Abb.2B):
Vor der Verwirklichung der Stromanschlüsse folgendes sicherstellen:
- Daß das Erdungskabel 2cm länger als die anderen Kabel ist;
- Die Anlagenmerkmale derartig sind, daß sie den Angaben auf dem Typenschild entsprechen, das an der Unterseite des Arbeitsfeldes angebracht ist;
- Die Anlage über eine wirksame, den geltenden Vorschriften und Gesetzesbestimmungen entsprechende Erdung verfügt.

Sollte das Elektrogerät nicht mit einem Netzkabel ausgerüstet sein, ist ein Kabel folgendes Typs zu verwenden: "**H05V2V2-F**" für eine Leistung bis zu 6400 Watt. Der Querschnitt des Kabels muss mindestens 2.5 mm^2 betragen, für höhere Leistungen jedoch 4 mm^2. Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur erreichen, die die Raumtemperatur um 50°C übersteigt. Das Gerät ist dazu bestimmt, permanent an die Netzleitung angeschlossen zu werden. Aus diesem Grunde ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der auf dem Typenschild angegebenen Last und den einschlägigen Richtlinien entsprechender Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zu installieren. (Der gelb/grüne Erdleiter darf durch diesen Schalter nicht unterbrochen werden).Der allpolige Schalter muss nach erfolgter Installation des Gerätes leicht zugänglich sein.

GEBRAUCH UND WARTUNG

Gebrauch (Abb.2):
A = Taste **ON/OFF**
B = Taste **Schlüssel**
C = ON/OFF-Anzeige **Schlüsseltaste**
D1 = Slider Bedienung
D2 = Anzeige **Kochstufe**
E = Wahltaste **Kochzone**
I = Restwärmesymbol "**H**"
L1 = Taste **ON/OFF** Schnellaufheizfunktion **(Heat up)**
N = Timer Tasten
N1 = Anzeige der Zehner
N2 = Anzeige der Einer
O = Plattenanzeige bei aktiver **Timer-**Funktion
Q = Timer-Display
R = Display **Kochzone**
R1 = Kochzonen-Aktivitätsanzeige
S = Booster

- Um die Kochfläche in Betrieb zu setzen, drücken Sie Taste (**A**), auf allen Displays (**R**) erscheinen 20 Sekunden lang Nullen mit blinkenden Dezimalpunkten.
Wird innerhalb dieser Zeit keine Taste gedrückt, wird das Kochfeld abgeschaltet.
- Eine **Kochzone** kann eingeschaltet werden, indem eine der 4 Tasten (**E**) gedrückt wird. Wenn der Dezimalpunkt fest leuchtet, ist die Kochzone aktiv.
Stellen Sie die gewünschte Kochstufe mit der **SLIDER**-Bedienung (**D1**) ein.

  Hinweis: um die Kochstufe einzustellen, genügt es, den Finger über die **SLIDER** (**D1**)-Bedienung gleiten zu lassen. Von **links** nach **rechts** wird die Temperaturstufe (**D2**) von **1 bis 9** erhöht, umgekehrt wird sie verringert.

Die Kochstufe (z. B. **6**) wird auf dem Display der Kochzone angezeigt (**R**).

  Hinweis: sie können auch direkt auf die **SLIDER**-Bedienung drücken, ohne den Finger über die Bedienung gleiten zu lassen; auf diese Weise wird die Temperaturstufe direkt gewählt, übereinstimmend mit dem Punkt, der angetippt wurde.

- Um eine **Kochzone** auszuschalten, gibt es verschiedene Möglichkeiten:
1- Die Zone auswählen und mit dem Finger über die **SLIDER**-Bedienung fahren, bis der Punkt "**0**" erreicht ist.
2- Die Zone auswählen und direkt auf der **SLIDER**-Bedienung den Punkt "**0**" drücken.
- Wird eine **Kochzone** (**E**) auf Position **OFF** gestellt und die Temperatur der Glasoberfläche liegt bei über 50°, blinkt eine Leuchtanzeige, abwechselnd mit den Zeichen "**0**" und "**H**", auf dem Display (**R**) der betreffenden Kochzone auf. Wird das **Kochfeld** in **OFF**-Position gebracht (**A**), zeigt die Leuchtanzeige unverändert den Buchstaben "**H**" an.

Achtung: das Kochfeld ist mit einem Sicherheitssystem gegen Überhitzung ausgerüstet, um Schäden an den elektronischen Schaltkreisen zu verhindern. Bei längerem Gebrauch der Kochzonen auf Höchstleistungen könnte das Kochfeld gleichzeitig eine oder mehrere eingeschaltete Kochzonen ausschalten, bis die Temperaturen wieder auf die eingestellten Werte absinken. Auf dem Display der vorübergehend ausgeschalteten Kochzone werden abwechselnd die Leistungsstufe und **E/4** angezeigt. Diese Anzeige hört nach Wiedereinschaltung der Kochzone auf zu blinken.

Schlüsselfunktion (Fig.2 - (B)):
Um den Gebrauch des Kochfeldes durch Kinder zu vermeiden, können sämtliche Funktionen durch Drücken der **Schlüsseltaste** (**B**) blockiert werden; die Funktion ist aktiv, wenn die diesbezügliche Anzeige (**C**) aufleuchtet.
- Zum Aktivieren bzw. Deaktivieren die diesbezügliche Taste (**B**) etwa zwei Sekunden lang drücken.

- Falls bei eingeschaltetem Kochfeld die **Schlüsselfunktion** aktiv ist, bleibt die Taste **A** dennoch betriebsfähig.

Magnetisches topferkennungssystem (Fig.2 - (I)):
- Das Kochfeld ist mit einem Topferkennungssystem ausgestattet. Wenn der Topf von dem Kochfeld genommen wird oder nicht geeignet ist, erscheint das Symbol U.
Ist die Glasoberfläche hingegen noch heiß, wird das Symbol H im Wechsel mit dem Symbol U angezeigt.

O.S.D. (Overflow Safety Device) (Fig.2) (Überlaufsicherung):
Das Kochfeld ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, das alle Kochzonen auf die Position **OFF** stellt und die Sicherheitssperre aktiviert, wenn sich Flüssigkeit oder Gegenstände auf dem Bedienfeld A befinden.
Auf dem Display werden die Symbole Er 03 angezeigt, die bei Entfernung des Gegenstands bzw. der Flüssigkeit wieder erlöschen. Das Kochfeld schaltet sich automatisch ab.

Achtung!
Wenn die Kochfläche eingeschaltet wird, zeigt das Timer-Display **Q** CL an. Wird die Funktion nicht aktiviert, zeigt das Display **Q** nach einigen Sekunden nichts mehr an.

Timer (Abb.2 - (Q)):
Hinweis: der **Timer** kann an allen 4 Kochzonen gleichzeitig aktiviert werden.
Mit dieser Funktion kann die Zeit (**1** bis **99** Minuten) bis zum automatischen Abschalten der gewählten Kochzone eingestellt werden.
Aktivierung:
1- Wählen Sie die Kochzone (**E**).
2- Stellen Sie die gewünschte Kochstufe (**1** bis **9**) mit der **SLIDER**-Bedienung (**D1**) ein.
3- Drücken Sie die **Timer-Taste** (**N**), auf dem Display erscheint 0 -., nun beginnt die Plattenanzeige (**O**) bei aktiver Timer-Funktion zu blinken.
4- Stellen Sie die gewünschte Einser-Zeit (**N2**) von "**0**" bis "**9**" mit der **SLIDER-Bedienung** (**D1**) ein, z. B.: 09.
5- Nach einigen Sekunden erscheint der Wert der Einser (**N2**) und der Zehner (**N1**) fest auf dem Display -9.
- Wenn Sie eine Zeit über **9** Minuten einstellen möchten, z. B. 29.,genügt es, den Finger über die S**LIDER-Bedienung** (**D1**) gleiten zu lassen.
- Wird hingegen keine Taste gedrückt, hört die Anzeige einige Sekunden später zu blinken auf und auf dem Timer-Display (**Q**) wird die vorher eingestellte Kochzeit 09. angezeigt.

6- Am Ende der programmierten Zeit beginnen das Timer-Display (**Q**) und die Plattenanzeige (**O**) zu blinken und es ertönt ein akustisches Signal.
Um das akustische Signal zu deaktivieren, genügt es, die Timer-Taste **N** zu drücken, andernfalls wird es nach etwa 2 Minuten von selbst deaktiviert.
Um die Timer-Funktion vor Ablauf der eingestellten Zeit zu deaktivieren:
- Wählen Sie die **Kochzone** (**E**) und drücken eine beliebige der beiden Tasten (**N**). Wenn auf Display (**E**) die Zonenanzeige (**R**) zu blinken aufhört, ist die Funktion nicht mehr aktiv.
Hinweis: um sich die Restkochzeit anzeigen zu lassen, genügt es, die Wahltaste der betreffenden Kochzone (**E**) zu drücken.

Minute Minder (Countdown) (Abb.2 - (Q)):
Achtung! Diese Funktion kann nur verwendet werden, wenn für keine Kochzone (E) ein Timer eingestellt ist.
- Mit dem **Minute Minder** kann ein Countdown von 1 bis 99 Minuten eingestellt werden.
Bei Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal, ohne dass die aktiven Funktionen sich ändern.
- Die Funktion wird erst aktiviert, wenn an allen Displays (**R**) als Kochstufe "**0**" eingestellt wird.
- Drücken Sie die Timer-Taste (**N**) und stellen Sie die Zeit nach demselben Verfahren wie bei der Timer-Funktion ein, mit dem einzigen Unterschied, dass die Anzeigen (**O**) nicht aufleuchten.
Hinweis: soll der Timer an mindestens einer Zone aktiviert werden, wird der Minute Minder automatisch deaktiviert.
Um den Timer statt des Minute Minder zu aktivieren, gehen Sie wie folgt vor:
1- Wählen Sie mit einer der Tasten (**E**) die Kochzone, an der die Timer-Funktion aktiviert werden soll.
2- Stellen Sie die Kochstufe mit der **SLIDER-Bedienung** (**D1**) ein.
3- Wählen Sie die **Taste Timer** (**N**).
4- Wählen Sie erneut die Taste (**E**), wo die Timer-Funktion aktiviert werden soll.
5- Wählen Sie die Taste Timer (**N**).
6- Stellen Sie die Kochzeit mit der **SLIDER-Bedienung** (**D1**) ein.

Booster (Abb.2 - (S)):
Je nach der Ausführung des erworbenen Modells ist das Gerät mit einem **Booster-System** ausgestattet, dank dessen die Kochzeiten erheblich verkürzt werden, da für einen bestimmten Zeitraum eine die Nennnleistung übersteigende Leistung eingestellt werden kann. Die entsprechenden Kochzonen sind auf der **P** Abb.2C veranschaulicht.
Um ihn zu betätigen, das betreffende Kochfeld mit jeder beliebigen Leistung einschalten und die Taste **S** (Abb.2F) drücken. Dies ermöglicht das Erreichen der höheren Temperatur in kurzer Zeit und liefert die höchstmögliche Leistung.
Nach Aktivierung der Funktion erscheinen auf dem Display 10 Minuten lang eine rote LED und ein **P**, danach kehrt die Kochstelle automatisch zur Leistungsstufe **9** zurück.
Achtung!
- Wenn Ihr Gerät mit zwei Kochzonen (**P**) mit der Funktion **Booster** ausgerüstet ist, können diese gleichzeitig aktiviert werden.
- Wenn die Funktion **Booster** aktiv ist und die vertikal darunter oder darüber liegende Kochzone (**F1** bzw. **F2** - **Abb. 2**) eingeschaltet werden soll oder bereits eingeschaltet ist, nimmt deren Leistung über die Dauer des **Boosters**, wenn sie auf höchste Stufe eingestellt ist, leicht ab.
- Der **Booster** lässt sich u. U. nicht einschalten, wenn die Kochzone (mit dem Buchstaben **P**) vorher mit hohen Temperaturen eingeschaltet wurde.
- Um die Funktion **Booster** verwenden zu können, warten Sie bis das **P** auf Display **R** zu blinken aufhört und die innere Temperatur der Kochfläche abgesunken ist.

Heat up (Abb.2 - (L1)) (Schnellheizen):
Mit der **Heat up**-Funktion können Sie die Kochzone für einen bestimmten Zeitraum auf maximale Temperatur hochschalten; im Anschluss daran sinkt die Temperatur auf einen voreingestellten niedrigeren Wert ab.
Zum Aktivieren der **Heat up**-Funktion wählen Sie eine der **Kochzonen** (**E**).
Stellen Sie die Kochstufe auf "**9**", benutzen Sie dazu die **SLIDER**-Bedienung (**D1**), drücken Sie die Taste **Heat up** (**L1**), an der **Kochzone** erscheint der Buchstabe "**A**", was bedeutet, dass die Funktion (**Heat up**) aktiv ist.
Geben Sie die gewünschte **Kochstufe** (von **1** bis **8**) ein; nun wird auf dem Display der **Kochzone** abwechselnd der Buch-

stabe “**A**” und die gewünschte Kochstufe (z. B. **6**) angezeigt.
- Wird die **Kochstufe** nicht verändert, wird die Anzeige (**D2**) abgeschaltet.
Hinweis: die vorher eingestellte Kochstufe kann NUR erhöht werden:
1- Wählen Sie die **Kochzone** (**E**), an der die Funktion **Heat up** aktiviert wurde.
2- Erhöhen Sie die gewünschte Temperatur, indem Sie den Finger über die **SLIDER**-Bedienung (**D1**) gleiten lassen.
Bei Beendigung der **Heat up**-Funktion ertönt ein akustisches Signal und die betroffene **Kochzone** ist weiter auf der voreingestellten Kochstufe (z. B. 6) in Betrieb.

Wartung (Abb.5):
Eventuelle Speisereste und Fettspritzer mit dem auf Wunsch gelieferten, speziellen Schaber entfernen.
Den erhitzten Bereich mit Hilfe von SIDOL, STAHLFIX oder anderen ähnlichen Produkten und einem Papiertuch sorgfältig reinigen, dann mit Wasser nachwischen und mit einem trockenen Tuch abtrocknen. Bruchstücke von Aluminiumfolie und aus versehen zerschmolzenes Material aus Kunststoff oder Rückstände von Zucker oder Speisen mit hohem Zuckergehalt sofort mit Hilfe des auf Wunsch gelieferten Schabers entfernen. Auf diese Weise lassen sich etwaige Beschädigungen der Kochfläche vermeiden. Keinesfalls Scheuerschwämme oder angreifende chemische Backofensprays oder Fleckenentferner verwenden.

FÜR SCHÄDEN, DIE AUF DIE NICHTBEACHTUNG DER OBEN GENANNTEN ANWEISUNGEN ZURUCKZUFÜHREN SIND, WIRD KEINERLEI VERANTWORTUNG ÜBERNOMMEN.

GENERALIDADES

Lea atentamente el contenido de este libro que le proporcionará importantes instrucciones en cuanto a la seguridad de instalación, uso y mantenimiento. Conserve el presente manual para ulteriores consultas. Todas las operaciones relativas a la instalación (conexiones eléctricas) deben ser efectuadas por personal especializado en conformidad con las normas vigentes.

1.1 Principio de la induccion:
El sistema de cocción a inducción se basa en el fenómeno físico de la inducción magnética. La característica fundamental de tal sistema es la transferencia directa de la energía de calentamiento del generador a la olla sin medios intermedios (a diferencia de las encimeras tradicionales, ver Fig.1).

1.2 Ventajas:
si se los compara con los planos de cocción eléctrica, vuestra encimera a inducción resulta ser:
- **Más segura:** baja temperatura sobre la superficie del vidrio.
- **Más rápida:** tiempos más breves para el recalentamiento de la comida.
- **Mas precisa:** el plano reacciona inmediatamente a vuestros mandos.
- **Más eficaz:** el 90% de la energía absorbida se transforma en calor.

Además, una vez quitada la olla de la encimera, la transmisión del calor se interrumpe inmediatamente evitando inútiles dispersiones de calor.
El sistema reconoce automáticamente el diámetro de cada olla, adoptando para cada dimensión, el nivel de potencia adecuado. Esto nos permite utilizar ollas de distintas dimensiones, siempre que su diámetro no sea mayor que el 10% o menor que el 40% de la serigrafía ubicada en la encimera (Fig.4B).
Atención: si se utiliza una olla con un diámetro menor que el 40% de la serigrafía del vidrio, la zona de cocción podría no encenderse.

1.3 Recipientes a utilizar para la cocción (Fig.4):
La cocción a inducción utiliza el magnetismo para generar calor. Los recipientes, por lo tanto, deben contener hierro. Podéis verificar con un simple imán si el material de la olla es magnético.

Importante:
Para evitar daños permanentes en la superficie de la encimera, no utilizar:
- Recipientes con fondo no totalmente plano.
- Recipientes metálicos con fondo esmaltado.
- No utilice recipientes con base áspera, para evitar que arañen la superficie de la placa.

ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD

Este aparato no es adecuado para el uso por parte de niños o personas que necesitan de una supervisión.
Preste atención a que los niños no jueguen con el mismo.
Para los portadores de estimuladores cardíacos y equipos activos es importante verificar, antes del uso de la encimera a inducción, que dicho estimulador sea compatible con el aparato.

Antes de conectar el modelo a la red eléctrica:
- Verifique en la placa de datos técnicos (ubicada en la parte inferior del aparato) que la tensión y la potencia coincidan con las de la red y que la toma de conexión sea la adecuada. En caso de dudas, llame a un electricista especializado.

Importante:
- Objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas no deberían colocarse sobre la superficie de la encimera porque podrían calentarse.
- Luego del uso, apagar la encimera a través del dispositivo de mando y no contar con el detector de ollas.
- Evitar el escape de líquido, por consiguiente, hervir o calentar líquidos, reducir la alimentación de calor.
- No dejar los elementos calentadores prendidos y con ollas o sartenes vacías o sin recipientes.
- Una vez que ha terminado de cocinar, apagar la relativa resistencia con el comando que se indica a continuación.
- Para la cocción no utilizad jamás hojas de papel aluminio, o bien no posar directamente productos embalados en aluminio. Dicho material fundiría y dañaría irremediablemente vuestro aparato.
- No caliente nunca envases de cartón o latas que contengan alimentos sin abrirlas previamente: ¡Porqué puede explotar de un momemto a otro! Esta advertencia se aplica a los demás tipos de placa de cocción.
- El uso de una potencia elevada como la función Booster no es apto para la calefacción de algunos líquidos como por ejemplo el aceite para freír. El calor excesivo puede resultar peligroso. En estos casos se recomienda el uso de una potencia menos elevada.
- Los recipientes se deben poner directamente sobre la placa de cocción y se deben centrar. Nunca introduzca otros objetos entre la olla y la placa de cocción.
- En situaciones de elevadas temperaturas, el equipo disminuye automáticamente el nivel de potencia de las zonas de cocción.

Atención: no se debe utilizar un aparato de limpieza a vapor.
Atención: si la superficie se encuentra agrietada, apagar el aparato para evitar eventuales descargas eléctricas.
Atención: el aparato no se debe poner en funcionamiento utilizando un temporizador exterior o mando a distancia separado.

Este aparato está fabricado en conformidad con la Norma Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Controlando que este producto sea eliminado de modo correcto, el usuario contribuye a prevenir consecuencias negativas para el ambiente y la salud.


El símbolo en el producto o en la documentación adjunta, indica que este producto no debe ser tratado como residuo doméstico sino que debe ser entregado a un punto de recolección para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos. Elimínelo siguiendo las normas locales para la eliminación de desechos. Para mayor información sobre el tratamiento, recuperación o reciclaje de este producto, llame a la oficina local encargada, al servicio de recolección de desechos domésticos o al negocio en el cual ha comprado el producto.

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION

Las presentes instrucciones están dirigidas a un instalador

especializado y sirven de guía para una correcta instalación, regulación y mantenimeinto en conformidad con las leyes y normas vigentes.

Colocación (Fig.3):
El electrodoméstico está fabricado para un empotramiento en la superficie de trabajo, como se explica en la figura específica. Predisponga el material de fijación, a lo largo del completo perímetro de la placa de cocción e introducirlos en el foro de encastre (dimensiones de corte Fig.3B). Asegurar el electrodoméstico en la superficie de trabajo mediante los 4 apoyos, girándolo apropiadamente según el ancho de la placa en mención (Fig.3A). Si la parte inferior del aparato, después de la instalación, permite su acceso, se debe montar un panel separador **G** (Fig.6A) respetando las distancias indicadas (Fig.6B). Si el aparato está instalado sobre un horno, el panel no es necesario (Fig.7A - 7B).

Importante: si un horno está colocado debajo de la placa de inducción, es mejor dotarlo de un ventilador de enfriamiento. No use la placa de inducción cuando la limpieza **PIROLITICA** está en funcionamiento.

Atencion: para que pueda circular una mayor cantidad de aire fresco, se debe mantener una distancia mínima de **40 mm** entre el módulo y cualquier aparato instalado debajo de la placa de inducción (Fig.7B). En toda circunstancia se necesita dar una adecuada aireación. Para permitir la circulación de aire fresca, el mueble de la cocina debe poseer aberturas (Fig.6A - Fig.7A), respetando las cuotas indicadas en la Fig.6B - Fig.7B.

Conexión electrica (Fig.2B):
Antes de efectuar la conexión eléctrica, asegurese que:
- El cable eléctrico correspondiente a la toma a tierra sea 2 cm más largo que los otros dos.
- Las características de la acometida y tendido se puedan corresponder con las necesidades indicadas en la placa de características del aparato.
- La instalación esté dotadas de la correspondiente toma a tierra, según normas y leyes vigentes.

Si el electrodoméstico no tuviera cable, utilice uno del tipo: "**H05V2V2-F**" si la potencia no supera los 6400 vatios; la sección mínima del cable debe ser de 2.5 mm^2, mientras que para potencias superiores debe ser de 4 mm^2. En ningún punto el cable debe alcanzar una temperatura 50ºC mayor que la temperatura ambiente. El aparato está destinado a ser conectado en forma permanente a la red eléctrica, por ello, es necesario interponer un interruptor omnipolar, con una apertura mínima entre los contactos de 3 mm., apropiado para la carga indicada en la placa y conforme con las normas vigentes (el cable a tierra amarillo/verde no debe ser interrumpido por el conmutador). Una vez finalizada la instalación del aparato, el interruptor omnipolar debe ser fácilmente accesible.

USO Y MANTENIMIENTO

Uso (Fig.2):
A = Botón **ON/OFF**
B = Botón **Llave**
C = Indicador **ON/OFF botón llave**
D1 = Mando **Slider**
D2 = Indicador **nivel de cocción**
E = Botón de selección **zona de cocción**
I = Símbolo del calor residual "**H**"
L1 = Tecla **ON/OFF** Función de calentamiento veloz (**Heat up**)
N = Botones **Timer**
N1 = Display de las decenas
N2 = Display de las unidades
O = Indicador de placas con la función **timer** activa
Q = Display **Timer**
R = Display **zona de cocción**
R1 = Indicador de zona de cocción activa
S = Booster

- Para poner en funcionamiento la placa presione el botón (**A**); en todos los displays (**R**) aparecerán durante 20 segundos unos ceros con los puntos decimales intermitentes.

Si no se realiza ninguna operación en este lapso de tiempo, la placa se apaga.
- Se puede encender una **zona de cocción** , seleccionando uno de los 4 botones (**E**); cuando el punto decimal deja de parpadear la zona de cocción está activa.

Programe el nivel de cocción que se desea mediante el mando **SLIDER** (**D1**).

Nota: para programar el nivel de cocción es suficiente pasar el dedo sobre el mando **SLIDER** (**D1**).
De **izquierda** a **derecha** se aumenta el nivel de temperatura (**D2**) de **1 a 9**; para reducirlo, realice la operación contraria.

En la pantalla de la zona de cocción (**R**) se visualiza el nivel de cocción (por ej. **6**).

Nota: también se puede presionar en cualquier punto del mando **SLIDER**, sin hacer correr el dedo, en ese caso, se activa directamente el nivel de temperatura correspondiente al punto en el que se ha presionado.

Para desactivar la **zona doble** presione primero el botón (**E**) y luego el botón (**F**).
- Se puede apagar una **zona de cocción** de distintas maneras:

1- Selecciónela y haga correr el dedo en el mando **SLIDER** hasta llegar a "**0**".
2- Selecciónela y presione directamente en el mando **SLIDER** el "**0**".
- Cuando se lleva una "**zona de cocción**" (**E**) a la posición **OFF** y la temperatura de la superficie del vidrio es mayor que 50º (aproximadamente), en la pantalla (**R**) de la zona en cuestión se producirá una señal luminosa en la que se alternan un "**0**" y una "**H**". Si se lleva la "**encimera**" a la posición **OFF** (**A**), la señal luminosa indicará la letra "**H**" fija.

Atención: para evitar producir daños en los circuitos electrónicos, la encimera posee un sistema de seguridad que evita el sobrecalentamiento. Ante un uso de cocción prolongado con niveles de potencia elevados, la encimera podría simultáneamente apagar una o más zonas encendidas hasta que las temperaturas vuelvan a los niveles programados. En la pantalla de la zona temporalmente apagada se alternarán el nivel de potencia con una **E/4**. Este dejará de centellear cuando se haya reactivado la zona de cocción.

Función llave (Fig.2 - (B)):
Para evitar que los niños utilicen la superficie de la encimera, es posible bloquear todas las funciones presionando el botón **llave** (**B**), la función se activa cuando el indicador (**C**) está encendido.
- Para activarla o desactivarla presione el botón (**B**) durante dos segundos aproximadamente.
- Si la encimera está encendida y la función **llave** está activa, el botón **A** funciona normalmente.

Detector magnético (Fig.2 - (I)):
- La encimera posee un detector de ollas; cuando una olla se quita o no es adecuada, aparece el símbolo **U̲** .

Si, en cambio, la superficie del vidrio todavía está caliente,

aparecerá el símbolo H alternándose con el símbolo U.

O.S.D. (Overflow Safety Device) (Fig.2):
La encimera posee un sistema de seguridad que apaga todas las placas y activa el bloque de seguridad en presencia de líquidos o de objetos en la zona de mandos.
En la pantalla aparecerán estos símbolos centelleando Er 03 que se desactivarán quitando el objeto o el líquido. La encimera se apagará automáticamente.

¡Atención!
Al acceder a la placa de cocción, el display timer **Q** permanece encendido en un valor CL Después de unos segundos, si la función no se activa, el display **Q** no muestra nada.

Timer (Fig.2 - (Q)):
Nota: el **Timer** puede activarse en las 4 zonas de cocción al mismo tiempo.
Esta función permite establecer el tiempo (de **1** a **99** minutos) para el apagado automático de la zona de cocción seleccionada.
Activación:
1- Seleccione la zona de cocción (**E**).
2- Programe el nivel de cocción (de **1** a **9**) deseado, mediante el mando **SLIDER** (**D1**).
3- Presione el botón **Timer** (**N**); en el display aparecerá 0 -.,
Llegados a este punto, el indicador (**O**) de placas con la función timer activa, empieza a parpadear.
4- Programe el tiempo de las unidades (N2)deseado de **0** a **9**, mediante el mando **SLIDER** (**D1**); ej.: 09..
5- Después de unos segundos el valor de las unidades (**N2**) y de las decenas (**N1**) aparecerá fijo en el display. - 9.;
- si se quiere configurar un tiempo superior a los 9 minutos, ej.: 29. es suficiente pasar el dedo sobre el mando SLIDER (**D1**).
- si por el contrario, no se realiza ninguna operación después de algunos segundos deja de parpadear, y en la pantalla **Timer** (**Q**) se visualizará el tiempo de cocción configurado con anterioridad 09..

6- Al agotarse el tiempo programado, el display timer (**Q**) y el indicador de placas (**O**) empiezan a parpadear y sucesivamente se activa una señal acústica.
Para desactivar la señal acústica es suficiente presionar el botón timer **N**; de no hacerlo, después de unos 2 minutos se desactiva solo.
Para desactivar la función timer antes del tiempo programado:
- Seleccione la **zona de cocción** (**E**) y presione cualquiera de los dos botones (**N**), cuando en el display (**E**) el indicador de la zona (**R**) deja de parpadear, la función deja de estar activa.
Nota: para ver el tiempo que falta para la cocción, presione el botón de selección de la **zona de cocción** (**E**) interesada.

Minute Minder (Countdown) (Fig.2 - (Q)):
¡Atención! Esta función puede utilizarse únicamente si ninguna zona de cocción (E) tiene el timer activado.
- El Minute Minder permite programar una cuenta atrás establecida que va de **1** a **99** minutos.
Al agotarse el tiempo la placa emite una señal acústica sin cambiar las funciones activas.
- La función se activa solo si en todos los displays (**R**) se programa el nivel de cocción en "**0**".
- Presione el botón **Timer** (**N**) y programe el tiempo con el mismo procedimiento de la función Timer; la única diferencia es que los indicadores (**O**) no se encienden.
Nota: si se desea activar el Timer en por lo menos una zona, el **Minute Minder** se desactiva automáticamente.
Para activar el Timer en lugar del Minute Minder, lleve a cabo el siguiente procedimiento:
1- Seleccione con uno de los botones (**E**) la zona de cocción en la que se desea activar la función timer.
2- Programe el nivel de cocción mediante el mando **SLIDER** (**D1**).
3- Seleccione el botón **Timer** (**N**).
4- Seleccione de nuevo el botón (**E**) donde se desea activar la función timer.
5- Seleccione el botón **Timer** (**N**).
6- Programe el tiempo de cocción mediante el mando **SLIDER** (**D1**).

Booster (Fig.2 - (S)):
Según el modelo, el aparato posee un sistema **Booster** que permite acelerar la cocción aplicando una potencia mayor que la nominal durante un período de tiempo definido. Las zonas de cocción involucradas se indican en las **P** Fig.2C.
Para activarlo encender la zona de cocción interesada con cualquier potencia y presionar el botón **S** (Fig.2). Esto permitirá de alcanzar una temperatura más elevada en menos tiempo, suministrando la máxima potencia posible. Una vez activada la función, un LED rojo y una **P** aparecerán en el display por 10 minutos. Pasado este período la zona de cocción regresa automáticamente al nivel de potencia **9**.
¡Atención!
- Si su aparato cuenta con dos zonas de cocción (**P**) con la función **Booster** estas pueden activarse a la vez.
- Cuando la función **Booster** está activa y se desea encender o ya está encendida la zona de cocción inferior o superior vertical (**F1** o **F2** - Fig.2) esta, mientras la función **Booster** esté activa, y si está programada al máximo nivel, sufrirá una ligera reducción de potencia.
- La función **Booster** podría no activarse si la zona de cocción (con la letra **P**) se ha activado previamente con niveles de temperatura elevados.
- Para poder utilizar la función **Booster** espere a que la **P** en el display **R** deje de parpadear y que la temperatura interior de la placa de cocción baje.

Heat up (Fig.2 - (L1)) (Calentamiento veloz):
La función Heat up permite mantener la zona de cocción al máximo de la temperatura durante un cierto período de tiempo, luego la temperatura descenderá hasta un valor inferior, ya fijado.
Para activar la función **Heat up** seleccione una de las **zonas de cocción** (**E**).
Programe el nivel de cocción en "**9**" mediante el mando **SLIDER** (**D1**), presione el botón **Heat up** (**L1**), y en la **zona de cocción** aparece la letra "**A**", esto significa que la función (**Heat up**) está activa.
Seleccione el **nivel de cocción** deseado (de **1** a **8**), ahora la pantalla de la **zona de cocción** alterna la letra "**A**" con el nivel de cocción deseado, por ej. **6**.
- Si no se realiza ninguna variación de **nivel de cocción** el indicador (**D2**), se apaga.
Nota: es posible **ÚNICAMENTE** aumentar el nivel de cocción previamente programado:
1- Seleccione la **zona de cocción** (**E**) en la que está activa la función **Heat up**.
2- Aumente la temperatura deseada pasando el dedo sobre el mando **SLIDER** (**D1**).
Al finalizar la función **Heat up**, la encimera emite una señal sonora, la **zona de cocción** en cuestión continuará funcio-

nando al nivel de cocción prefijado, por ej. 6.

Mantenimiento (Fig.5):
Limpie de eventuales residuos la superficie utilizando una rasqueta con hoja de afeitar.
Limpie las zonas de calentamiento, usando productos comerciales (Sidol, Stahlfix, etc…) y un paño-papel de cocina, y enjuegue y seque con un paño limpio.
Los eventuales fragmentos de papel-aluminio o material plástico deben ser inmediatamente rascados y limpiados. Esto es tambien válido para restos de azucar o pasteles y otros con alto contenido de él.
Así evitará posibles daños a la superficie vitrocerámica.
En ningun caso se deben usar estropajos abrasivos o detergentes químicos irritantes, como sprays para horno o quitamanchas.

SE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR EVENTUALE DAÑOS PROVOCADOS POR LA INOBSERVANCIA DE LAS ANTERIORES ADVERTENCIAS.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Lire attentivement le contenu du présent livret, étant donné qu'il fournit d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.
Conserver le livret pour toute consultation ultérieure. Toutes les opérations concernant l'installation (connexions électriques) doivent être effectuées par un personnel spécialisé en conformité avec les normes en vigueur.

1.1 Principe de l'induction:
Le système de cuisson à induction se base sur le phénomène physique de l'induction magnétique.
La caractéristique fondamentale d'un tel système est le transfert direct de l'énergie chauffante du générateur à la casserole sans moyen intermédiaire (contrairement aux plans de cuisson traditionnels voir Fig.1).

1.2 Avantages:
Si on le compare aux plans de cuisson électriques, votre plan de cuisson à induction s'avère être:
-Plus sûr: faible température sur la surface du verre.
-Plus rapide: temps de réchauffement des aliments rapide.
-Plus précis: le plan de cuisson réagit immédiatement à vos ordres.
-Plus efficace: 90% de l'énergie absorbée est transformée en chaleur.
De plus, une fois que vous enlevez la casserole du plan de cuisson, la transmission de la chaleur s'arrête immédiatement, évitant d'inutiles pertes de chaleur.
Le système reconnaît automatiquement les différents diamètres de toutes les casseroles et retient pour chaque taille le niveau de puissance approprié.
Ceci vous permet d'utiliser des casseroles de différentes tailles, à condition que leur diamètre ne soit pas supérieur de 10% ou inférieur de 40% par rapport à la sérigraphie appliquée sur le plan de cuisson (Fig.4B).
Attention: si vous utilisez une casserole ayant un diamètre inférieur de 40% par rapport à la sérigraphie du verre, le foyer pourrait ne pas s'allumer.

1.3 Recipients pour la cuisson (Fig.4):
La cuisson à induction utilise le magnétisme pour générer de la chaleur. Les récipients doivent donc contenir du fer. Vous pouvez vérifier si le matériau de la casserole est magnétique simplement avec un aimant.

Important:
Afin d'éviter de causer des dommages permanents sur la surface du plan, ne pas utiliser:
-Récipients avec fond non parfaitement plat.
-Récipients métalliques avec fond émaillé.
-Ne pas utiliser de récipients avec base rugueuse pour ne pas rayer la surface du plan.

CONSIGNES POUR LA SÉCURITÉ

Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance en présence d'enfants. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Les porteurs de stimulateurs cardiaques et d'implants cardiaques doivent s'assurer avant d'utiliser le plan de cuisson à induction, que le stimulateur est compatible avec l'appareil.

Avant de procéder au raccordement électrique de l'appareil:
-Vérifier d'après les données de la plaque signalétique (située dans la partie inférieure de l'appareil) que la tension et la puissance correspondent bien à celles de l'installation électrique et que la prise est idoine. En cas de doute, faire appel à un électricien qualifié.

Important:
-Les objets métalliques tels que des couteaux, fourchettes, cuilllères ou couvercles ne doivent pas être posés sur la surface du plan de cuisson parce qu'ils peuvent chauffer.
-Après utilisation, éteindre le plan de cuisson en utilisant le dispositif de commande et ne vous fiez pas au détecteurs de casseroles.
-Réduire l'alimentation en chaleur pour faire bouillir ou pour réchauffer un liquide afin d'éviter les débordements de liquide.
-Ne pas laisser les éléments chauffants allumés avec des casseroles et des poêles vides ou bien sans récipient.
-Une fois la cuisine terminée, éteindre la résistance correspondante en utilisant la commande indiquée ci-après.
-Pour la cuisson ne jamais utiliser de feuilles de papier aluminium, ou ne jamais mettre directement de produits emballés dans du papier d'aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait immédiatement votre appareil.
-Ne jamais réchauffer de boîte ou de canette en fer-blanc contenant des aliments sans l'ouvrir au préalable: elle pourrait exploser! Cet avertissement s'applique à toutes les autres plaques de cuisson.
-L'utilisation d'une puissance élevée comme la fonction Booster n'est pas appropriée au réchauffement de certains liquides comme par exemple l'huile de friture. La chaleur excessive peut être dangereuse. Dans certains cas, il est conseillé d'utiliser une puissance moins élevée.
-Les récipients doivent être posés directement sur le plan de cuisson, bien au milieu. Ne mettre aucun autre objet entre la casserole et le plan de cuisson.
-En cas de températures élevées, l'appareil diminue automatiquement le niveau de puissance des zones de cuisson.

Attention: ne pas utiliser un nottoyeur a vapeur.
Attention: si la surface est félée, éteindre l'appareil afin d'éviter le risque de décharges électriques.
Attention: l'appareil ne doit pas être mis en marche à l'aide d'un temporisateur externe ni d'une commande à distance indépendante.

Cet appareil est marqué conformément à la Directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Assurez-vous que cet appareil soit mis au rebus selon la réglementation en vigueur, vous éviterez ainsi des conséquences néfastes sur l'environnement et la santé.


Le symbole tappliqué sur le produit ou sur la documentation jointe rappelle que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet domestique mais faire l'objet d'une collecte sélective dans une déchetterie spécialisée dans le recyclage des appareils électriques et électroniques. Conformez-vous aux réglementations locales sur la collecte et l'élimination des déchets. Pour tout autre renseignement sur le traitement, la récupération et le recyclage de cet appareil, veuillez contacter le bureau concerné de votre ville, le service de collecte des déchets domestiques ou le magasin où vous

avez acheté votre appareil.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Les présentes instructions s'adressent à un installateur spécialisé et servent de guide pour l'installation, le réglage et l'entretien en conformité avec les lois et les normes en vigueur.

Positionnement (Fig.3):
L'appareil électroménager est conçu pour être encaissé dans un plan de travail, comme indiqué sur la figure spécifique. Appliquer le matériau scellant en dotation le long de tout le périmètre de la plaque de cuisson et l'introduire dans le trou pour l'encastrement (dimensions de la découpe Fig.3B). Bloquer l'appareil électroménager sur le plan de travail par l'intermédiaire de supports, en les tournant selon l'épaisseur du plan (Fig.3A). Si la partie inférieure de l'appareil résulte accessible après l'installation, il faut monter un panneau séparateur **G** (Fig.6A) en respectant les distances indiquées (Fig.6B). Si l'appareil est installé au-dessus d'un four, le panneau n'est pas nécessaire (Fig.7A - Fig.7B).

Important: si un four est placé sous le plan à induction il vaut mieux qu'il soit doté de ventilateur de refroidissement. Ne pas utiliser le plan à induction quand le nettoyage **PYROLITIQUE** est en fonction.

Attention: pour qu'il puisse circuler le plus d'air frais possible, il doit y avoir une distance minimum de **40 mm** entre le module et n'importe quel appareil installé au-dessous du plan à induction (Fig.7B). Il faut en tout cas permettre une aération adéquate. Pour consentir la circulation de l'air frais, il doit y avoir des ouvertures dans le meuble de la cuisine (Fig.6A - Fig.7A), en respectant les dimensions indiquées sur Fig.6B - Fig.7B.

Connexions électriques (Fig.2B):
Avant d'effectuer les connexions électriques, s'assurer que:
- Le câble électrique de la terre est bien de 2 cm plus long que les autres câbles;
- Les caractéristiques de l'installation sont conformes aux indications sur la plaquette d'identification appliquée sur la partie inférieure du plan de travail;
- L'installation est dotée d'une mise à la terre efficace conforme aux normes et aux dispositions de la loi en vigueur.

Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble, utilisez-en un de type: "**H05V2V2-F**" pour des puissances jusqu'à 6400 Watt. La section de ce câble doit être d'au moins 2,5 mm^2, ou 4 mm^2 en cas de puissances supérieures.
Le câble ne doit atteindre en aucun point une température supérieure de 50°C par rapport à la température ambiante.
L'appareil est conçu pour être raccordé de manière permanente au secteur électrique, voilà pourquoi il est nécessaire de prévoir un interrupteur omnipolaire, avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, approprié à la charge indiquée dans la plaquette conformément aux normes en vigueur (le conducteur de mise à la terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur).
Une fois l'installation terminée, l'interrupteur omnipolaire doit être facilement accessible.

UTILISATION ET ENTRETIEN

Utilisation (Fig.2):
A = Touche **ON/OFF**
B = Touche **Clé**
C = Indicateur **ON/OFF touche clé**
D1 = Commande **Slider**
D2 = Indicateur **niveau de cuisson**
E = Touche de sélection **zone cuisson**
I = Symbole de la chaleur résiduelle "**H**"
L1 = Touche **ON/OFF** Fonction Chauffage Rapide (**Heat up**)
N = Touches **Timer**
N1 = Afficheur des dizaines
N2 = Afficheur des unités
O = Indicateur des foyers avec la fonction **timer** active
Q = Afficheur **Timer**
R = Afficheur **zone cuisson**
R1 = Indicateur de zone cuisson active
S = Booster

- Appuyer sur la touche (**A**) pour mettre le plan de cuisson en marche, tous les afficheurs (**R**) afficheront pendant 20 secondes des zéros avec des points décimaux clignotants.
Si aucune opération n'est effectuée pendant ce laps de temps, le plan s'éteint.
- Il est possible d'allumer une **zone de cuisson** en sélectionnant l'une des 4 touches (**E**), lorsque le point décimal devient fixe, la zone de cuisson est active.
Sélectionner le niveau de cuisson désiré par le biais de la commande **SLIDER** (**D1**).
 Note: pour choisir le niveau de cuisson, il suffit de passer le doigt sur la commande **SLIDER** (**D1**).
 De **gauche** à **droite**, on augmente le niveau de température (**D2**) de **1 à 9**, pour la diminuer, effectuer l'opération inverse.
Le niveau de cuisson (ex. **6**) est affiché à l'écran du foyer (**R**).
 Remarque: il est également possible d'appuyer directement sur n'importe quelle partie de la commande **par CURSEUR** sans besoin de faire glisser le doigt: dans ce cas, le niveau de température correspondant à la partie sur laquelle vous avez appuyé s'active directement.
- Pour sélectionner le **double foyer**, où prévu, appuyer d'abord sur la touche (**E**), régler le niveau de cuisson (**D1**) et ensuite appuyer sur la touche de sélection du **double foyer** (**F**).
Pour désactiver le **double foyer**, appuyer d'abord sur la touche (**E**) et ensuite sur la touche (**F**).
- Il existe plusieurs façons d'éteindre un **foyer**:
1- sélectionner le foyer et glisser le doigt sur la commande **par CURSEUR** jusqu'à atteindre le "**0**".
2- sélectionner le foyer et appuyer directement sur le symbole "**0**" de la commande **par CURSEUR**.
- Quand un «**foyer**» (**E**) est positionné sur **OFF** et la température de la surface en verre dépasse 50° environ, un signal lumineux affichant à tour de rôle le symbole "**0**" et le symbole "**H**" apparaît sur l'écran (**R**) du foyer concerné. Quand la «**table**» est positionnée sur **OFF** (**A**), le signal lumineux affichera la lettre "**H**" de manière fixe.

Attention: pour éviter d'endommager les circuits électroniques, la table est équipée d'un système de sécurité contre les surchauffes. En cas de cuisson prolongée avec des niveaux de puissance élevés, la table pourrait temporairement éteindre un ou plusieurs foyers allumés jusqu'à ce que les températures reviennent aux niveaux programmés. L'écran du foyer momentanément éteint affiche alternativement le niveau de puissance et **E/4**. Il cessera de clignoter dès réactivation du foyer.

Fonction clé (Fig.2 - (B)).
Pour éviter toute utilisation de la surface de la table de la part d'enfants, il est possible de verrouiller toutes les fonctions, en appuyant sur la touche **clé** (**B**): la fonction est activée quand l'indicateur (**C**) est allumé.
- Pour l'activer ou la désactiver, appuyer sur la touche (**B**)

pendant deux secondes de suite.
- La touche **A** fonctionne même si la table de cuisson est allumée et si la fonction **clé** est activée.

Détection magnétique (Fig.2 - (I)):
- La table est équipée d'une détection de casserole, en cas de récipient de cuisson inadéquat ou de foyer vide, il y a affichage du symbole U̲.
Tandis qu'en cas de foyer encore chaud, il y aura affichage du symbole H alterné au symbole U̲.

O.S.D. (Overflow Safety Device) (Fig.2):
La table est équipée d'un système de sécurité qui place tous les foyers en position **OFF** et active le verrouillage de sécurité (safety lock) en cas de présence de liquides ou d'objets sur la zone des commandes.
Il y aura affichage clignotant des symboles suivants Er 03 qui seront désactivés dès que l'objet ou le liquide sera enlevé. La table s'éteindra automatiquement.

Attention!
Lorsque l'on allume le plan de cuisson, l'afficheur timer **Q** reste allumé sur la valeur CL après quelques secondes l'afficheur **Q** s'éteint si aucune fonction n'est sélectionnée.

Timer (Fig.2 - (Q)):
Note: le **Timer** peut être activé sur les 4 zones de cuisson à la fois.
Cette fonction permet d'établir la durée de temps (de **1** à **99** minutes) pour l'extinction automatique de la zone de cuisson sélectionnée.
Activation:
1- Sélectionner la zone de cuisson (**E**).
2- Sélectionner le niveau de cuisson (de **1** à **9**) désiré par le biais de la commande **SLIDER** (**D1**).
3- Appuyer sur la touche **Timer** (**N**), sur l'afficheur apparaît 0 -., l'indicateur (**O**) des foyers avec la fonction timer active qui commence à clignoter.
4- Programmer le temps des unités (**N2**) désiré de **0** à **9** par le biais de la commande **SLIDER** (**D1**) ex: 09.
5- Après quelques secondes, la valeur des unités (**N2**) et des dizaines (**N1**) apparaîtra fixe sur l'afficheur - 9.;
- si l'on désire programmer un temps supérieur à 9 minutes ex: 29., il suffit de passer le doigt sur la commande **SLIDER** (**D1**).
- si aucune opération n'est effectuée après quelques secondes, il cessera de clignoter et sur l'afficheur **Timer** (**Q**) sera affiché le temps de cuisson précédemment programmé 09.

6- À la fin du temps programmé, l'afficheur timer (**Q**) et l'indicateur des foyers (**O**) commencent à clignoter et un signal sonore se déclenche.
Pour désactiver le signal sonore, appuyer sur la touche timer **N**, dans le cas contraire il sera automatiquement désactivé après 2 minutes.
Pour désactiver le timer avant le laps de temps programmé:
- Sélectionner la **zone de cuisson** (**E**) et appuyer indifféremment sur l'une des touches (**N**), lorsque sur l'afficheur (**E**) l'indicateur de zone (**R**) cesse de clignoter, la fonction n'est plus active.
Note: pour visualiser le temps de cuisson restant, appuyer sur la touche de sélection de la **zone de cuisson** (**E**) intéressée.

Minute Minder (Countdown) (Fig.2 - (Q)):
Attention! Cette fonction pourra être utilisée uniquement si aucune zone de cuisson (E) n'a le timer activé.
- Le Minute Minder permet de sélectionner un compte à rebours établi allant de **1** à **99** minutes.
Lorsque le temps touche à sa fin, le plan émet un signal sonore sans changer les fonctions actives.
- La fonction est activée uniquement si sur tous les afficheurs (R) est programmé le niveau de cuisson sur "**0**".
- Appuyer sur la touche **Timer** (**N**) et programmer le temps avec la même procédure de la fonction Timer, avec l'exception que les indicateurs (**O**) ne s'allumeront pas.
Note: l'activation du Timer sur au moins une zone entraîne automatiquement la désactivation du **Minute Minder**.
Pour activer le Timer au lieu du Minute Minder, procéder comme suit:
1- Sélectionner avec l'une des touches (**E**) la zone de cuisson où l'on désire activer la fonction timer.
2- Sélectionner le niveau de cuisson par le biais de la commande **SLIDER** (**D1**).
3- Sélectionner la touche **Timer** (**N**).
4- Sélectionner à nouveau la touche (**E**) où l'on désire activer la fonction timer.
5- Sélectionner la touche **Timer** (**N**).
6- Programmer le temps de cuisson par le biais de la commande **SLIDER** (**D1**).

Booster (Fig.2 - (S)):
Certains modèles sont équipés d'une fonction **Booster** qui permet d'accélérer les temps de cuisson en appliquant une puissance supérieure à la valeur nominale dans un laps de temps défini. Les foyers concernés sont indiqués aux figures **P** (Fig.2C).
Pour l'actionner, allumer la zone de cuisson concernée à n'importe quelle puissance et appuyer sur le bouton **S** (Fig.2). Ceci permettra d'atteindre rapidement la température la plus élevée en débitant la puissance maximale. Une fois la fonction activée, une diode électroluminescente rouge et un **P** s'afficheront à l'écran pour 10 minutes. A la fin de ces dix minutes, la zone de cuisson retourne automatiquement au niveau de puissance **9**.
Attention!
- Si votre appareil est pourvu de deux zones de cuisson (**P**), vous pouvez les activer au même moment avec la fonction **Booster**.
- Lorsque la fonction **Booster** est active et que l'on désire allumer la zone de cuisson inférieure ou supérieure en vertical (**F1** ou **F2** - Fig.2) ou si elle est déjà allumée, pendant la durée du Booster, si elle est à son niveau maximum, la puissance diminuera légèrement.
- Le **Booster** pourrait ne pas se mettre en marche si la zone de cuisson (avec la lettre **P**) a été précédemment allumée avec des niveaux de température élevée.
- Pour pouvoir utiliser la fonction **Booster**, attendre que le **P** sur l'afficheur **R** cesse de clignoter et que la température interne du plan de cuisson diminue.

Heat up (Fig.2 - (L1)) (Échauffement rapide):
La fonction **Heat up** permet de garder le foyer à sa température maximale pendant un certain laps de temps, après quoi la température redescendra à une valeur inférieure précédemment programmée.
Pour activer la fonction **Heat up**, sélectionner l'un des foyers (**E**).
Sélectionner le niveau "**9**" de cuisson par le biais de la commande **SLIDER** (**D1**), appuyer sur la touche **Heat up** (**L1**), et

sur la **zone de cuisson** apparaît la lettre "**A**", ce qui signifie que la fonction (**Heat up**) est active.
Sélectionner le **niveau de cuisson** souhaité (de **1** à **8**): la lettre "**A**" et le niveau de cuisson souhaité s'alternent sur l'écran du **foyer** (Ex.6).
- Si aucune variation du **niveau de cuisson** n'est effectuée, l'indicateur (**D2**) s'éteint.
Note: il est UNIQUEMENT possible d'augmenter le niveau de cuisson précédemment sélectionné:
1- Sélectionner la **zone de cuisson** (**E**) où est active la fonction **Heat up**.
2- Augmenter la température désirée en passant votre doigt sur la commande **SLIDER** (**D1**).
À la fin de la fonction **Heat up**, la table émet un signal sonore "**BIP**", le **foyer** concerné fonctionnera au niveau de cuisson précédemment programmé (Ex.6).

Entretien (Fig.5):
Éliminer tous résidus de nourriture éventuels ainsi que les gouttes de graisse de la surface de cuisson à l'aide du racloir spécial fourni sur demande.
Nettoyer le mieux possible l'emplacement chauffé en ayant recours à du SIDOL, STAHLFIX ou à d'autres produits similaires et à un chiffon-papier, ensuite rincer à l'eau et sécher avec un chiffon bien propre.
Au moyen du racloir spécial (en option) éliminer immédiatement de l'emplacement chauffé de cuisson les fragments de feuilles d'aluminium et la matière plastique qui ont fondu par mégarde ou les résidus de sucre ou d'aliments ayant un contenu de sucre élevé. De cette façon, tout dommage possible à la surface du plan est évité.
En aucun cas il faut se servir d'éponges abrasives ou de détergents chimiques irritants tels que spray pour le four ou dégraisseurs.

NOUS DECLINOS TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES EVENTUELS DÉGATS PROVOQUÉS PAR L'INOBSERVATION DES SUSDITES INSTRUCTIONS.

GENERAL

Carefully read the contents of this leaflet since it provides important instructions regarding safety of installation, use and maintenance. Keep the leaflet for possible future consultation. All the operations relating to installation (electrical connections) must be carried out by specialised personnel in conformity with the regulations in force.

1.1 The principle of induction:
The system of cooking by induction is based on the physical phenomenon of magnetic induction. The fundamental feature of this system is direct transfer of heat energy from the generator to the pan without intermediate means (different from traditional cooker tops see Fig.1).

1.2 Advantages:
If you compare your electric cooker tops, with the induction cooker top, the result will be:
- **Safer:** low temperature on the glass surface.
- **Quicker:** brief heating times.
- **More precise:** the top reacts immediately to your commands.
- **More efficient:** 90% of the energy absorbed is transformed into heat.

Furthermore, once the pan has been removed from the hob, heat transmission is stopped immediately, thereby preventing the needless dispersion of heat.
The system also automatically recognises the various diameters of all pans and uses a suitable power level for each size. This means that we are able to use pans of various sizes, provided that the pan diameter is no more than 10% larger - or 40% smaller - than the printed detail marked on the hob (Fig.4B).
Caution: if you are using a pan with a diameter which is more than 40% smaller than the printing marked on the glass, the cooking zone may not be activated.

1.3 Cooking vessels (Fig.4):
Cooking by induction uses magnetism to generate heat. The vessels must therefore contain iron.
Check if the vessel material is magnetic using a magnet.

Important:
To prevent permanent damage to the cooker surface, do not use:
- Pans with bases that are not perfectly flat.
- Metal pans with enamelled bases.
- Do not use pans with rough bases as they may scratch the hob's surface.

SAFETY WARNINGS

This apparatus is not suitable for use by children or persons who need supervision. Do not allow children to play with the apparatus. Before using the induction cooker top it is important to check that the apparatus is compatible with anyone who has a pacemaker and active surgical implants.

Before connecting the appliance to the electricity supply:
- Check that the voltage and power values listed on the data plate (positioned on the lower part of the appliance) are compatible with the electricity supply and socket. If you have any doubts, please consult a qualified electrician for assistance.

Important:
- Metal objects such as knives, forks, spoons or lids must not be placed on the cooker surface as they can get hot.
- After use, switch the cooker off using the control device and do not rely on the pan detector.
- Avoid liquid spilling, therefore to boil or heat liquids reduce the heat supply.
- Do not leave the heating elements switched on with empty vessels or without vessels.
- When you have finished cooking, switch off the relative resistance using the control indicated below.
- Never use aluminium foil for cooking, or never place products wrapped in aluminium foil onto the cooking surface. The aluminium would melt and damage your apparatus irreversibly.
- Never heat a tin or can of food without opening it – it could explode! This warning applies to hobs of all types.
- The use of high power like the Booster function is not suitable for heating some liquids like, for example, frying oil. The excessive heat may be dangerous. In these cases, we recommend using a lower power.
- The containers must be placed directly on the hob and must be centred. Do not, in any case, insert objects between the pan and the hob.
- In a situation of high temperatures, the appliance automatically decreases the power level of the cooking areas.

Attention: steam cleaners must not be used.
Attention: if the surface is cracked, switch the apparatus off to prevent electric shocks.
Attention: the appliance is not intended to be operated by means of external timer or separated remote-control system.

This appliance conforms to the European Directive EC/2002/96, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By making sure that this appliance is disposed of in a suitable manner, the user is helping to prevent potential damage to the environment or to public health.


The symbol on the product or on the accompanying paperwork indicates that the appliance should not be treated as domestic waste, but should be delivered to a suitable electric and electronic appliance recycling collection point. Follow local guidelines when disposing of waste. For more information on the treatment, re-use and recycling of this product, please contact your local authority, domestic waste collection service or the shop where the appliance was purchased.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

These instructions address specialised installers and serve as a guide for installation, adjustment and maintenance in conformity with the laws and regulations in force.

Positioning (Fig.3):
The appliance is made for fixing into a worktop, as shown in the relevant figure. Apply the supplied sealant to the entire perimeter of the hob and insert it into the fitment hole (for sizing see Fig.3B). Fix the appliance into the worktop with the 4 stays, rotating them according to the top's depth (Fig.3A).
If the underside of the appliance will be accessible after installation, a separator panel **G** (Fig.6A) will need to be mounted maintaining the distances shown (Fig.6B).
If the appliance is installed over an oven the panel is not

necessary (Fig.7A - Fig.7B).

Important: if there is an oven under the induction hob it is advisable for it to have a cooling fan. Do not use the induction hob while **PYROLITIC** cleaning is in process.

Warning: to allow the circulation of as much fresh air as necessary, there must be at least **40 mm** between the induction hob module and any appliance installed under it (Fig.7B). In any event, adequate aeration must be provided. To allow fresh air circulation there must be openings in the kitchen furniture (Fig.6A - Fig.7A) of the sizes indicated in Fig.6B - Fig.7B.

Electrical connections (Fig.2B):
Before making the electrical connections, check that:
- the ground cable is 2 cm longer than the other cables;
- the system ratings meet the ratings indicated on the identification plate fixed on the lower part of the worktop;
- the system is fitted with efficient earthing compliant to the laws and regulations in force.

If the appliance is not fitted with a cable, use type: "**H05V2V2-F**" for a power level of up to 6400 Watts. The cross-section of the cable should be at least 2.5 mm^2, or 4 mm^2 for greater power levels. The cable should never reach a temperature which is 50°C above the temperature of the room in which it is installed. The appliance is designed for permanent connection to the electricity supply and should therefore be fitted with an omnipolar switch which has a minimum opening of 3 mm between contacts. The switch should be suitable for the charge indicated on the appliance data plate and must conform to all current legislation (the yellow/green earth wire must not be interrupted by the switch). The omnipolar switch must be easy to reach once the installation process has been completed.

USE AND MAINTENANCE

Use (Fig.2):
A = ON/OFF Button
B = Key Button
C = ON/OFF indicator key button
D1 = Slider Control
D2 = Cooking level indicator
E = Cooking zone selection button
I = Residual heat symbol "**H**"
L1 = Quick Heat Function (**Heat up**) **ON/OFF** button
N = Timer Buttons
N1 = Tenths display
N2 = Units display
O = Hob indicator with **timer** function active
Q = Timerz Display
R = Cooking zone display
R1 = Active cooking zone indicator
S = Booster

- To start the hob, press the button (**A**), on all displays (**R**) the zeros will appear for 20 seconds with flashing decimal points. If no operation is performed within this time period, the hob switches off.
- It is possible to switch a **cooking zone** on by selecting one of the 4 buttons (**E**). The cooking zone is active when the decimal point becomes fixed.

Set the desired cooking level by acting on the **SLIDER** control (**D1**).

Note: to set the cooking level, just slide your finger over the **SLIDER control** (**D1**).
From **Left** to **Right** the temperature level is increased (**D2**) from **1 to 9**. To decrease just perform the operation in the reverse order.

The cooking level (e.g. **6**) will appear on the cooking zone display (**R**).

Note: you may also directly press any point on the **SLIDER** control without running your finger along it; in this case the temperature level corresponding to the point at which the control was touched will be activated directly.

- To select the **double cooking zone**, where applicable, first press button (**E**), then adjust the cooking level (**D1**) and press the **double zone** selector button (**F**).

To deactivate the **double zone**, press button (**E**) followed by button (**F**).

- There are several different ways of switching off a **cooking zone**:

1- Select it and run your finger over the **SLIDER** control until you reach "**0**".
2- Select it and directly press the "**-**" symbol on the **SLIDER** control.

- When a **cooking zone** (**E**) is switched to the **OFF** setting and the temperature of the glass surface remains above approximately 50°, the display (**R**) corresponding to that zone will show a luminous signal alternating between "**0**" and "**H**".

If the **hob** is switched to the **OFF** setting (**A**), the luminous signal will display the letter "**H**" in a fixed manner.

Warning: to prevent damage being inflicted on the electronic circuits, the hob is fitted with an overheating safety system. In situations where the appliance is used at high power levels for a prolonged period of time, the hob may switchoff one or more of the activated zones temporarily, until the temperatures return to the set levels. On the display corresponding to the cooking zone which has been temporarily switched off, the power level will be shown in alternation with a **E/4**. This will stop flashing once the cooking zone has beenreactivated.

Lock function (Fig.2 - (B)):
To prevent the hob from being used by children, all functions may be locked by pressing the **Lock button** (**B**); this function is active when the indicator light (**C**) is illuminated.
- To activate or deactivate it, press and hold button (**B**) for approximately two seconds.
- If the hob is switched on and the **Lock** function is enabled, button **A** will still work.

Magnetic sensor (Fig.2 - (I)):
- The hob is equipped with a pan sensor; when the pan is removed or badly positioned, the U symbol will appear.

If, on the other hand, the surface of the glass is still hot, the H symbol will appear alternating with the U.

O.S.D. (Overflow Safety Device) (Fig.2):
The hob is equipped with a safety system which moves all hotplates to the **OFF** position and activates the safety lock when liquids or items are detected on the control panel A.
These symbols will flash on the display: Er 03.
They can be deactivated by removing the item or the liquid. The hob will switch off automatically.

Attention!
When the hob switches on, the timer display **Q** stays on at the value CL If the function is not activated, after a few seconds the display **Q** shows nothing.

Timer (Fig.2 - (Q)):
Note: the **Timer** can be activated on all 4 cooking zones at

the same time.
This function allows to establish the time (from **1** to **99** minutes) or automatic switch-off of the cooking zone selected.
Activation:
1- Select the cooking zone (**E**).
2- Set the cooking level (from **1** to **9**) desired, by acting on the **SLIDER** control (**D1**).
3- Press the **Timer button** (**N**), the display will show 0 -. , At this point, the hob indicator (**O**) with the timer function active, starts to flash.
4- Set the unit time (**N2**) desired from **0** to **9** by acting on the **SLIDER** control (**D1**) e.g. 0 9..
5- After a few seconds the unit value (**N2**) and the tenths (**N1**) will appear fixed on the display - 9.;
- if you want to set a time exceeding 9 minutes e.g: 2 9., just run your finger over the **SLIDER** control (**D1**).
- if, on the contrary, no operation is performed, it stops flashing after a few seconds and the **Timer display** (**Q**) will show the cooking time previously set 0 9..

6- At the end of the programmed time, the timer display (**Q**) and the hob indicator (**O**) will start to flash followed by an acoustic sound.
To deactivate the acoustic signal just press the timer button **N**, otherwise it will deactivate automatically after 2 minutes.
To deactivate the timer function before the set time:
- Select the **cooking zone** (**E**) and press one of the two buttons (**N**). When the zone indicator (**R**) on display (**E**) stops flashing, the function is no longer active.
Note: to display the residual cooking time, just press the **cooking zone** (**E**) of interest selection button.

Minute Minder (Countdown) (Fig.2 - (Q)):
Attention! This function can only be used if no cooking zone (E) has the timer inserted.
- The Minute Minder allows to set an established countdown that goes from **1** to **99** minutes.
On expiry of the time, the hob emits an acoustic signal without changing the active functions.
- The function activates only if the cooking level is set at "**0**" on all displays (**R**).
- Press the **Timer button** (**N**) and set the time with the same procedure as the Timer function, with the unique exception that the indicators (**O**) do not switch on.
Note: whenever the Timer is to be activated on at least one zone, the Minute Minder deactivates automatically.
To activate the Timer instead of the Minute Minder, proceed as follows:
1- Use one of the buttons to select (**E**) the cooking zone where the timer function is to be activated.
2- Set the cooking level by acting on the **SLIDER** control (**D1**).
3- Select the **Timer button** (**N**).
4- Select the button (**E**) again where the timer function is to be activated.
5- Select the **Timer button** (**N**).
6- Set the cooking time by acting on the **SLIDER** control (**D1**).

Booster (Fig.2 - (S)):
Depending on the appliance model, it may be fitted with a **Booster** system which can be used to speed up cooking times through the application of a power level which is greater than the nominal value, within a defined period of time. The cooking zones which can be used in conjunction with this function are indicated in **P** Fig.2C.
To activate the Booster, switch the interested cooking area on at any power level and press key **S** (Fig.2). This allows to reach higher temperatures in a short time disbursing the maximum power possible. Once the function is activated a red LED and a **P** will appear on the display for ten minutes. After this time the cooking area will automatically return to power level **9**.
Attention!
- If your appliance has two zone cooking (**P**) using the **Booster** function, these can be activated simultaneously.
- When the **Booster** function is active and the lower or upper vertical cooking zone is to be switched on or is already on (**F1** or **F2** - Fig.2) for the duration period of the **Booster** and if maximum level is set, the power will decrease slightly.
- The **Booster** may not activate if, the cooking zone (with the letter **P**) has been previously activated with high temperature levels.
- In order to use the **Booster** function, wait for the **P** on the display **R** to stop flashing and the temperature inside the cooking surface to decrease.

Heat up (Fig.2 - (L1)) (Rapid heating):
The Heat up function can be used to set the cooking zone to its maximum temperature for a specified period of time, after which the temperature will return to a lower value set previously.
To activate the **Heat up** function, select one of the **cooking zones** (**E**).
Set the cooking level at "**9**" by acting on the **SLIDER control** (**D1**), press **Heat up** (**L1**)and the **cooking zone** will show the letter "**A**". This means that the (**Heat up**) function is active.
Set the desired **cooking level** (between **1** and **8**); the **cooking zone** display will now show the letter "**A**" and the desired cooking level (e.g. **6**) alternately.
- If no **cooking level** variation is made, the indicator (**D2**) switches off.
Note: it is possible ONLY to increase the previously-set cooking level:
1- Select the **cooking zone** (**E**) where the **Heat up** function is active.
2- Increase the desired temperature by running your finger over the **SLIDER control** (**D1**).
When the **Heat up** function has finished running, the hob will emit a sound signal or **BEEP**; the relevant **cooking zone** will continue to operate and the cooking level set previously, e.g.6.

Maintenance (Fig.5):
Remove any residues of food and drops of grease from the cooking surface using the special scraper supplied on request .
Clean the heated area as thoroughly as possible using SIDOL, STAHLFIX or similar products and a cloth/paper, then rinse with water and dry with a clean cloth.
Using the special scraper (optional) immediately remove any fragments of aluminium and plastic material that have unintentionally melted on the heated cooking area or residues of sugar or food with a high sugar content. In this way, any damage to the cooktop surface is prevented.
Under no circumstances use abrasive sponges or irritating chemical detergents such as oven sprays or stain removers.

THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR EVENTUAL DAMAGES CAUSED BY BREACHING THE ABOVE WARNINGS.

ALGEMENE INFORMATIE

Lees de inhoud van dit boekje aandachtig door, want het verstrekt belangrijke aanwijzingen over de veilige installatie, gebruik en onderhoud.
Bewaar het boekje om het later nog eens te kunnen raadplegen.
Alle installatiewerkzaamheden (elektrische aansluitingen) dienen te worden verricht door gespecialiseerd personeel, in overeenstemming met de geldende voorschriften.

1.1 Werkingsprincipe van de inductie:
Het kooksysteem met inductie is gebaseerd op het fenomeen uit de fysica van de magnetische inductie.
Het fundamentele kenmerk van dit systeem is de rechtstreekse overdracht van de verhittingsenergie van de generator naar de pan, zonder tussenstructuren (hetgeen afwijkt van de traditionele kookplaten, zie Fig.1).

1.2 Voordelen:
Vergeleken met de elektrische kookplaten is uw inductieplaat:
- **Veiliger:** lage temperatuur op het oppervlak van het glas.
- **Sneller:** korte opwarmtijden van het voedsel.
- **Preciezer:** de plaat reageert onmiddellijk op uw opdrachten.
- **Doeltreffender:** 90% van de geabsorbeerde energie wordt omgezet in hitte.

Bovendien wordt, zodra de pan van de kookplaat wordt verwijderd, de warmteverspreiding onmiddellijk onderbroken, zodat er geen onnodige warmte wordt verkwist.
Het systeem herkent ook automatisch de diverse diameters van de verschillende pannen, en selecteert voor iedere pan een juist vermogensniveau.
Hierdoor kunt u pannen van verschillende afmetingen gebruiken, mits hun diameter niet groter dan 10% of niet kleiner dan 40% is t.o.v. de tekening op de kookplaat (Fig.4B).
Opgelet: als u een pan gebruikt met een diameter van 40% kleiner dan de tekening op de plaat, zou deze misschien niet aan kunnen gaan.

1.3 Te gebruiken pannen (Fig.4):
Bij het koken met inductie wordt gebruik gemaakt van magnetisme om hitte te genereren. De pannen moeten dus ijzer bevatten. U kunt met een gewoon magneetje controleren of uw pan magnetisch is.

Belangrijk:
Om permanente beschadiging van het oppervlak van de kookplaat te voorkomen, dient u de volgende voorwerpen niet te gebruiken:
- Recipiënten met niet volledige platte bodem.
- Metalen recipiënent met geëmailleerde bodem.
- Geen recipiënten gebruiken met ruwe bodem, om krassen in het oppervlak van de plaat te vermijden.

WAARSCHUWINGEN MET BETREKKING TOT DE VEILIGHEID

Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden door kinderen of personen die toezicht nodig hebben. Let op dat kinderen niet met het toestel spelen. Voor dragers van apparatuur voor de hartstimulatie en actieve apparaten is het van belang te controleren, voordat u de inductieplaat gebruikt, of dergelijke apparatuur compatibel is met het toestel.

Voordat u het product op het elektrische net aansluit:
- Controleer het typeplaatje (aan de onderkant van het apparaat) om u ervan te verzekeren dat de spanning en het vermogen overeenkomen met die van het elektrische net en dat het stopcontact geschikt is. In geval van twijfel dient u een erkende elektricien in te schakelen.

Belangrijk:
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels mogen niet op het oppervlak van de NL kookplaat gelegd worden omdat ze heet kunnen worden.
- Na het gebruik dient u de kookplaat uit te schakelen met de betreffende bediening en niet vertrouwen op het meetsysteem voor de aanwezigheid van pannen.
- Voorkom het morsen van vloeistof en zorg bij het koken of opwarmen van vloeistoffen voor een gereduceerde warmtetoevoer.
- Laat de verwarmingselementen niet ingeschakeld met lege pannen, of zonder pannen.
- Bent u eenmaal klaar met koken dan schakelt u de betreffende weerstand uit met het hierna aangeduide bedieningselement.
- Gebruik voor het koken nooit aluminiumfolie, of plaats nooit met aluminium omwikkelde producten rechtstreeks op de kookplaat. Het aluminium zal smelten en uw toestel op onherroepelijke wijze beschadigen.
- Nooit een doos of een blik dat voedingsmiddelen bevat opwarmen zonder het eerst te openen: het zou kunnen ontploffen! Deze waarschuwing geldt voor alle andere soorten kookplaten.
- Het gebruik van een hoog vermogen zoals de Booster-functie is niet geschikt voor het verwarmen van bepaalde vloeistoffen, zoals bijvoorbeeld frituurolie. De overmatige warmte kan gevaarlijk zijn. In deze gevallen is het gebruik van een minder hoog vermogen aanbevolen.
- De recipiënten moeten direct op de kookplaat worden gezet en moeten mooi in het midden staan. Men mag in geen geval andere voorwerpen tussen de pan en de kookplaat brengen.
- In situaties van hoge temperaturen vermindert het toestel automatisch het hoge vermogen in de kookzones.

Let op: er mag geen stoomreiniger gebruikt worden.
Let op: vertoont het oppervlak barsten, schakelt u het apparaat dan uit om elektrische schokken te voorkomen.
Let op: het apparaat mag niet in werking worden gesteld met behulp van een externe timer of afzonderlijke afstandsbediening.

Dit apparaat is voorzien van het keurmerk Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), zoals vastgesteld door de Europese Norm 2002/96/EC. Door te zorgen dat de afvalverwijdering van dit product correct wordt uitgevoerd, werkt de gebruiker mee aan het voorkomen van potentiële negatieve consequenties voor omgeving en gezondheid.


Het symbool op het product of op het bijgeleverde documentatiemateriaal geeft aan dat het niet moet worden behandeld als normaal huisvuil, maar dat het moet worden ingeleverd bij een speciaal verzamelpunt voor het recyclen van elektrische en elektronische apparatuur. De afvalverwijdering moet plaatsvinden in het respect van de gemeentelijke normen. Voor meer informatie over het onderhoud en het recyclen van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeente, de locale reinigingsdienst, of de winkel

waar u het product heeft aangeschaft.

INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE

Deze instructies zijn gericht aan een gespecialiseerd installateur en dienen als richtlijn bij de installatie, de regeling en het onderhoud in overeenstemming met de geldende wetsvoorschriften en normen.

Positionering (Afb.3):
Dit huishoudapparaat is ontworpen om ingepast te worden in een werkblad, zoals geïllustreerd in de specifieke afbeelding. De bijgeleverde siliconenkit aanbrengen langs de volledige omtrek van de kookplaat en ze in de hiertoe voorziene ruimte plaatsen (afmetingen van de uitsnijding Afb.3A).
Het huishoudapparaat op het werkblad blokkeren door middel van de 4 steunpunten, die op de gepaste wijze moeten worden gedraaid volgens de dikte van het werkblad (Afb.3A).
Indien het onderste deel van het apparaat, na de installatie toegankelijk blijkt, is het nodig een scheidingswand **G** (Afb.6A) te installeren, waarbij men zich aan de aangegeven afstanden houdt (Afb.6B).
Indien het apparaat geïnstalleerd is boven een oven is de scheidingswand niet nodig (Afb.7A - Afb.7B).

Belangrijk: indien een oven onder de inductieplaat geplaatst wordt, moet hij bij voorkeur voorzien zijn van een koelingsventilator. De inductieplaat niet gebruiken wanneer de **PYRO-reiniging** in werking is.

Opgelet: om zoveel mogelijk frisse lucht te kunnen laten circuleren, moet er minimum een afstand van **40 mm** zijn tussen het onderdeel en om het even welk onder de inductieplaat geïnstalleerde apparaat (Afb.7B).
In elk geval moet men zorgen voor een goede ventilatie.
Om de omloop van frisse lucht toe te staan, moeten er openingen zijn in het keukenmeubel (Afb.6A - Afb.7A), men moet zich hierbij houden aan de hoogten zoals aangeduid in Afb.6B - Afb.7B.

Elektrische aansluitingen (Afb.2B):
Vergewis u ervan, voordat de elektrische aansluitingen tot stand worden gebracht of:
- de elektrische aardkabel minstens 2 cm langer is dan de overige kabels.
- de installatie zodanig eigenschappen heeft dat wordt voldaan aan de gegevens die vermeld staan op de typeplaat op de onderkant van het werkblad.
- de installatie naar behoren geaard is, in overeenstemming met de geldende normen en wetsvoorschriften.

In het geval het apparaat niet beschikt over een elektrische kabel kunt u er een gebruiken van het type:
"**H05V2V2-F**" voor een vermogen tot aan 6400 Watt. De doorsnede van de kabel moet minstens 2,5 mm^2 zijn. Voor een groter vermogen moet de doorsnede 4 mm^2 zijn. De kabel mag in geen enkel punt een temperatuur bereiken die 50°C boven de kamertemperatuur is. Het apparaat moet vast op het elektrische net worden aangesloten. Om deze reden is het noodzakelijk een meerpolige schakelaar aan te brengen met een minimale opening van 3 mm tussen de contacten, aangepast aan de lading aangegeven op het typeplaatje en in overeenkomst met de geldende normen (de groengele aardgeleider mag niet door de commutator worden onderbroken). Na het installeren van de apparatuur moet de meerpolige schakelaar makkelijk te bereiken zijn.

GEBRUIK EN ONDERHOUD

Gebruik (Afb.2):
A = Toets **ON/OFF**
B = Toets **Sleutel**
C = Indicator **ON/OFF toets sleutel**
D1 = Commando **Schuifregelaar**
D2 = Indicator **kookniveau**
E = Selectietoets **kookzone**
I = Symbool resterende warmte "**H**"
L1 = Toets **ON/OFF** Functie Snelverwarmen (**Heat up**)
N = **Timer** toetsen
N1 = Display met de tientallen
N2 = Display met de eenheden
O = Indicator van de platen met de actieve **timer**functie
Q = Display **Timer**
R = Display **kookzone**
R1 = Indicator actieve kookzone
S = Booster

- Om de kookplaat in werking te zetten, op de toets (**A**) drukken, op alle displays (**R**) verschijnen gedurende 20 seconden nullen met knipperende decimale punten.
Indien geen enkele handeling wordt uitgevoerd in deze tijdsspanne, gaat de kookplaat uit.
- Men kan een **kookzone** aanzetten, door een van de 4 toetsen (**E**) te selecteren, wanneer het decimale punt niet meer knippert, is de kookzone actief.
Het gewenste kookniveau instellen, met behulp van het commando **SCHUIFREGELAAR** (**D1**).

> **Nota:** om het kookniveau in te stellen volstaat het om met de vinger over het commando **SCHUIFREGELAAR** (**D1**) te wrijven.
> Van **Sx** naar **Dx** verhoogt men het temperatuurniveau (**D2**) van **1 tot 9**, om te verminderen volstaat het omgekeerd tewerk te gaan.

Het kookniveau (bv. **6**) verschijnt op het display van de kookzone (**R**).

> **N.B.:** u kunt ook op elk gewenst punt van de **schuifregelaar** drukken zonder u vinger eroverheen te wrijven. In dat geval zal het temperatuurniveau worden gekozen van het punt waar u op heeft gedrukt.

- Er bestaan verschillende manieren om een **kookzone** uit te schakelen:
1- Selecteer de zone en wrijf met uw vinger over de **schuifregelaar** tot aan de "**0**".
2- Selecteer de zone en druk direct op de "**0**". van de **schuifregelaar**.
- Als u een "**kookzone**" (**E**) op de stand **OFF** zet en de oppervlaktetemperatuur van het glas is meer dan 50°C, zal op het display (**R**) van de betreffende kookzone een verlichte tekst verschijnen met afwisselend een "**0**" en een "**H**". Als u de "**kookplaat**" op stand **OFF** (**A**) zet zal de verlichte tekst uitsluitend een vaste "**H**" tonen.

Opgelet: teneinde schade aan de elektronische circuits te vermijden, is het kookvlak voorzien van een veiligheidssysteem tegen oververhitting. In het geval u langere tijd gebruik maakt van hoge vermogensniveaus zou het kookvlak een of meerdere kookgedeeltes uit kunnen schakelen totdat de temperaturen tot de ingestelde niveaus zijn gezakt. Op het display van de tijdelijk uitgeschakelde kookzone verschijnt afwisselend het vermogensniveau en de tekst **E/4**. Deze zal ophouden te knipperen wanneer de kookzone weer wordt geactiveerd.

Sleutelfunctie (Afb.2 - (B)):
Om te voorkomen dat kinderen de kookplaat gebruiken is het mogelijk alle functies uit te schakelen door te drukken op de **sleuteltoets** (**B**). De functie is actief als de aanwijzer (**C**) aan staat.
- Om de functie in of uit te schakelen drukt u circa twee seconden op de toets (**B**).
- Als de kookplaat aan is en de **sleutelfunctie** actief, zal de toets A blijven werken.

Magnetische detector (Afb.2 - (I)):
- Het kookvlak beschikt over een pannendetector. Als de pan wordt verwijderd of als de pan niet geschikt is voor het kookvlak, verschijnt het symbool U.
Als het glazen oppervlak nog warm is verschijnt het symbool H afwisselend met het symbool U.

O.S.D. (Overflow Safety Device) (Afb.2):
Het kookvlak beschikt over een veiligheidsmechanisme dat alle platen op stand **OFF** zet en de safety lock inschakelt wanneer er vloeistoffen of voorwerpen worden waargenomen in het bedieningsgedeelte A.
Op het display zullen de volgende symbolen beginnen te knipperen Er 03, die zullen worden uitgeschakeld wanneer het voorwerp of de vloeistof worden verwijderd. Het kookvlak gaat automatisch uit.

Opgepast!
Wanneer men de kookplaat aanzet, blijft het timer display **Q** aan op de waarde CL indien na enkele seconden de functie niet geactiveerd wordt geeft het display **Q** niets weer.

Timer (Afb.2 - (Q)):
Nota: m en kan de Timer op alle 4 kookzones tegelijkertijd activeren.
Deze functie laat toe om de tijd te bepalen (van **1** tot **99** minuten) voor het automatisch uitzetten van de geselecteerde kookzone.
Activering:
1- De kookzone (**E**) selecteren.
2- Het gewenste kookniveau (van **1** tot **9**) instellen, met behulp van de **SCHUIFREGELAAR** (**D1**).
3- Op de **Timer toets** (**N**) drukken, op het display verschijnt 0 -, nu begint de indicator (**O**) van de platen met actieve timer functie te knipperen.
4- De gewenste tijd van de eenheden (**N2**) instellen van 0 tot 9, met behulp van de **SCHUIFREGELAAR** (**D1**) vb: 09.
5- Na enkele seconden verschijnt de waarde van de eenheden (**N2**) en van de tientallen (**N1**) vast op het display - 9;
- indien men een tijd wil instellen hoger dan 9 minuten vb: 29 volstaat het met de vinger over de **SCHUIFREGELAAR** (**D1**) te wrijven.
- indien daarentegen geen enkele handeling wordt uitgevoerd stopt het knipperen na enkele seconden, en op het display **Timer** (**Q**) wordt de voordien ingestelde kooktijd weergegeven 09.
6- Op het einde van de geprogrammeerde tijd beginnen het timer display (**Q**) en de indicator van de platen (**O**) te knipperen, gevolgd door een akoestisch signaal. Om het akoestisch signaal uit te schakelen, volstaat het op de timertoets **N** te drukken, anders gaat het signaal vanzelf uit na circa 2 minuten.
Om de timerfunctie uit te schakelen vóór de ingestelde tijd:
- De **kookzone** (**E**) selecteren en willekeurig op een van de twee toetsen (**N**) drukken, wanneer op het display (**E**) de indicator van de zone (**R**) ophoudt met knipperen is de functie niet langer actief.
Nota: om de resterende kooktijd weer te geven, volstaat het op de selectietoets van de betreffende **kookzone** (**E**) te drukken.

Minute Minder (Countdown) (Afb.2 - (Q)):
Opgepast! Deze functie kan enkel gebruikt worden indien geen enkele kookzone (E) met timer ingeschakeld is.
- De Minute Minder laat toe om een welbepaald aftellen in te stellen, gaande van **1** tot **99** minuten.
Bij het verstrijken van de tijd zendt de kookplaat een akoestisch signaal uit, zonder de actieve functies te wijzigen.
- De functie wordt enkel geactiveerd indien op alle displays (**R**) het kookniveau op "**0**" ingesteld wordt.
- Op de Timertoets (**N**) drukken en de tijd instellen volgens dezelfde procedure van de Timerfunctie, met als enige uitzondering dat de indicatoren (**O**) niet aan gaan.
Nota: Wanneer men de **Time**r op minstens een zone wil activeren, wordt de **Minute Minder** automatisch uitgeschakeld.
Om de Timer in plaats van de Minute Minder te activeren, als volgt tewerk gaan:
1- Met een van de toetsen (**E**) de kookzone selecteren waar men de timer functie wenst te activeren.
2- Het kookniveau instellen, met behulp van de **SCHUIFREGELAAR** (**D1**).
3- De Timer (**N**) toets selecteren.
4- Opnieuw de toets (**E**) selecteren waar men de timerfunctie wenst te activeren.
5- De Timer (**N**) toets selecteren.
6- Kooktijd instellen, met behulp van de **SCHUIFREGELAAR** (**D1**).

Booster (Afb.2 - (S)):
Med utgangspunkt i modellen du har, er apparatet utstyrt med et system **Booster** som gjør det mulig å fremskynde koketiden, ved å bruke høyere effekt enn den nominelle innenfor en bestemt tidsramme. De gjeldende kokeplatene angis i figurene **P** Afb.2C.
Om deze te activeren schakelt u de betreffende kookzone in bij ongeacht welk vermogen en drukt u op toets **S** (Afb.2). Op deze wijze kunt u binnen korte tijd de hoogste temperatuur bereiken met afgifte van het maximaal mogelijke vermogen.
Is de functie eenmaal geactiveerd dan verschijnen een rode LED en een **P** gedurende 10 minuten op het display, waarna de kookzone automatisch terugkeert naar vermogensniveau **9**.
Opgepast!
- Indien uw toestel uitgerust is met twee kookzones (**P**) kunnen deze met de **Booster** functie tegelijkertijd geactiveerd worden.
- Wanneer de **Booster** functie actief is en men de kookzone onderaan of bovenaan verticaal wil aanzetten of als deze reeds aan is (**F1** of **F2** - Afb.2) zal dit, gedurende de tijdsduur van de **Booster** en indien ingesteld op maximum niveau, lichtjes het vermogen verminderen.
- Het zou kunnen dat de **Booster** niet geactiveerd wordt indien de kookzone (met de letter **P**) voordien geactiveerd werd met hoge temperatuurniveaus.
- Om de **Booster** functie te kunnen gebruiken, wachten tot de **P** op het display **R** stopt met knipperen en tot de interne temperatuur van de kookplaat vermindert.

Heat up (Afb.2 - (L1)) (Snelle verwarming):
De functie **Heat up** schakelt de maximum temperatuur voor een bepaalde tijd op een kookzone in. Hierna zal de

temperatuur dalen naar een lagere waarde die u van te voren heeft ingesteld.
Om de Heat up functie te activeren selecteert u een van de **kookzones** (**E**).
Het kookniveau op "**9**" instellen met behulp van de **SCHUIF-REGELAAR** (**D1**), op de toets **Heat up** (**L1**) drukken, en op de **kookzone** verschijnt de letter "**A**" wat betekent dat de functie (**Heat up**) actief is.
Stel het gewenste **kookniveau** in (van 1 tot 8). Nu verschijnt op het display van de **kookzone** afwisselend de letter "**A**" en het gewenste kookniveau Bv. **6**.
- Indien men geen enkele verandering van het **kookniveau** uitvoert, gaat de indicator (**D2**) uit.
Nota: het is ENKEL mogelijk om het voordien ingestelde kookniveau te verhogen:
1- De **kookzone** (**E**) selecteren waar de functie **Heat up** actief is.
2- De gewenste temperatuur verhogen door met de vinger over de **SCHUIFREGELAAR** (**D1**) te wrijven.
Aan het einde van de **Heat up** functie hoort u een **PIEPTOON**.
Het display van de betreffende **kookzone** zal op het ingestelde kookniveau verder werken, bv. 6.

Onderhoud (Afb.5):
Verwijder eventuele voedselresten en vetspatten van de kookvlakken met de speciale schraper die op bestelling geleverd wordt.
Maak het verwarmde gebied zo goed mogelijk schoon met behulp van SIDOL, STAHLFIX of soortgelijke producten en een doek of papier, spoel vervolgens na met water en maak de plaat droog met een schone doek.
Verwijder fragmenten aluminiumfolie, gesmolten plastic, suiker of voedselresten met een hoog suikergehalte onmiddellijk van het verwarmde gebied met behulp van de speciale schraper (optie). Zodoende wordt elke mogelijk schade aan het oppervlak van de plaat voorkomen.
Gebruik in geen geval schuursponsjes of agressieve chemische reinigingsmiddelen zoals ovensprays of vlekkenmiddelen.

DE FABRIKANT IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR SCHADE DIE VOORTVLOEIT UIT HET NIET IN ACHT NEMEN VAN DE BOVENSTAANDE VOORSCHRIFTEN.

INDICAÇÕES GERAIS

Leia com atenção o conteúdo deste livro de instruções porque contém indicações importantes que dizem respeito à segurança de instalação, utilização e manutenção. Conserve o livro de instruções para futura consulta. Todas as operações que dizem respeito à instalação (ligações eléctricas) devem ser feitas por pessoal especializado segundo as normas em vigor.

1.1 Princípio da indução:
O sistema do fogão por indução baseia-se no fenómeno físico da indução magnética.
A característica fundamental deste sistema é a transferência directa da energia que aquece do gerador para a panela sem meios intermédios (diferentemente das placas tradicionais veja Fig.1).

1.2 Vantagens:
Se compararmos com as placas de fogão eléctricas, verifica-se que a vossa placa por indução é:
-Mais segura: temperatura baixa na superfície do vidro.
-Mais rápida: tempos breves de aquecimento dos alimentos.
-Mais precisa: a placa reage imediatamente aos vossos comandos.
-Mais eficaz: 90% da energia absorvida é transformada em calor.
Além disto, uma vez que tirada a panela do plano, a transmissão do calor é interrompida imediatamente, evitando inúteis dispersões de calor.
O sistema reconhece automaticamente também o diâmetro diferente de cada panela, adoptando para cada medida o nível de potência adequado.
Isto consente utilizar panelas de várias medias, desde que o diâmetro das mesmas não seja superior ao 10% ou inferior ao 40% respeito à imagem serigrafada no plano de cozedura (Fig.4B).
Atenção: caso se utilize uma panela com diâmetro inferior ao 40% respeito à imagem serigrafada no vidro, a zona de cozedura poderá não acender-se.

1.3 Recipientes para cozinhar (Fig.4):
O fogão por indução utiliza o magnetismo para gerar calor. Os recipientes devem, portanto, conter ferro. Podem verificar se o material da panela é magnético com um simples imã.

Importante:
Para evitar danos permanentes à superfície da placa não use:
-Recipiente com fundo não perfeitamente plano.
-Recipientes metálicos com fundo esmaltado.
-Não utilizar recipientes com base áspera, para evitar de riscar a superfície do fogão.

AVISOS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Este aparelho não deve ser usado por crianças ou pessoas que necessitem de supervisão.
Cuidado! As crianças não devem brincar com o aparelho.
Para os portadores de estimuladores cardíacos e implantes activos é importante verificar, antes do uso da placa por indução, se o próprio estimulador é compatível com o aparelho.

Antes de ligar o modelo à rede eléctrica:
-Controlar a placa de identificação (situada na parte inferior do aparelho) para verificar que a tensão e a potência sejam correspondentes àquela da rede e que a tomada seja idónea. Em caso de dúvidas, contacte um electricista qualificado.

Importante:
-Objectos metálicos como facas, garfos, colheres ou tampas não devem ser colocados sobre a superfície da placa do fogão porque podem ficar quentes.
-Depois do uso, apague a placa do fogão através do seu dispositivo de comando e não confie no detector de panelas.
-Evite que os líquidos extravasem, portanto, para ferver ou aquecer líquidos, reduza o calor.
-Não deixe os elementos de aquecimento acesos com panelas vazias ou sem recipientes em cima.
-Quando terminar de cozinhar apague a relativa resistência através do comando indicado a seguir.
-Para cozinhar nunca utilize folhas de papel de alumínio ou nunca pouse directamente produtos embalados com alumínio. O alumínio fundiria e danificaria irremediavelmente o vosso aparelho.
-Nunca aquecer uma conserva ou uma lata contendo alimentos sem antes os ter aberto: poderá explodir! Esta advertência aplica-se a todos os outros tipos de fogões.
- A utilização de uma potência elevada como a função Booster não é adequada para o aquecimento de alguns líquidos como, por exemplo, óleo para fritar, pois o calor excessivo pode ser perigoso. Nestes casos, aconselha-se utilizar uma potência menos elevada.
-Os recipientes devem ser colocados diretamente no plano de cozimento e devem ser centralizados. Não inserir, de modo algum, outros objetos entre a panela e o plano de cozimento.
-Em situações de temperaturas elevadas, o aparelho diminui automaticamente o nível de potência das zonas de cozimento.

Atenção: não deve ser utilizado um limpador a vapor.
Atenção: se a superfície estiver rachada, apague o aparelho para evitar a eventualidade de choques eléctricos.
Atenção: o aparelho não deve ser ativado através do uso de um temporizador externo ou com comando à distância separado.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva Europeia 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assegurar-se que este aparelho seja eliminado de maneira certa, o utilizador contribui a prevenir as consequências potenciais negativas para o meio ambiente e a saúde.


O símbolo no aparelho ou na documentação de acompanhamento indica que o mesmo não deve ser tratado como resíduo doméstico, mas deve ser levado a um ponto de colecta idóneo para reciclar equipamento eléctrico e electrónico. Para eliminá-lo obedecer os regulamentos locais sobre a eliminação de resíduos. Para maiores informações sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste aparelho, contactar o serviço local encarregado pela colecta de resíduos domésticos ou a loja onde o mesmo foi comprado.

INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO

As instruções que se seguem foram feitas para instaladores especializados e servem de guia para instalação, regulação e manutenção de acordo com as leis e normas em vigor.

Posicionamento (Fig.3):
O electrodoméstico é realizado para ser encastrado num plano de trabalho como ilustrado na figura específica. Predispor o material isolante em dotação ao longo do inteiro perímetro do fogão e inseri-lo no furo para o encastro (dimensões do corte Fig.3B).
Blocar o electrodoméstico no plano de trabalho mediante os 4 apoios, rodando-os se necessário segundo a espessura do próprio plano (Fig.3A).
Se a parte inferior do aparelho, depois da instalação, resulta acessível, é necessário montar um painel separador **G** (Fig.6A) respeitando as distâncias indicadas (Fig.6B).
Se o aparelho é instalado em cima de uma forno, o painel não é necessário (Fig.7A - 7B).

Importante: se um forno está situação debaixo do plano a indução é preferível que seja dotado de ventilador de arrefecimento. Não usar o plano a indução enquanto a limpeza **PIROLITICA** está a funcionar.

Atenção: para que possa circular o mais possível o ar fresco, deve haver uma distância mínima de **40 mm** entre o módulo e uma qualquer aparelho instalado debaixo do plano de indução (Fig.7B). De qualquer maneira é necessário consentir uma areação adequada. Para consentir a circulação de ar fresco, devem existir aberturas no móvel da cozinha (Fig.6A - Fig.7A), respeitando as cotas indicadas nas Fig.6B - Fig.7B.

Ligações eléctricas (Fig.2B):
Antes de fazer as ligações eléctricas, assegur e-se de que:
- o fio eléctrico de terra deve ser 2 cm mais comprido do que os outros fios;
- as características da instalação eléctrica de sua casa correspondem às indicações da chapa de identificação da placa de fogão aplicada na parte inferior da superfície de trabalho;
- a instalação eléctrica tem ligação à terra, que esta é eficiente e que cumpre o disposto nas normas e regulamentos de lei em vigor.

Se o electrodoméstico não dispor de cabo, utilizar o tipo: "**H05V2V2-F**" para potências de até 6400 Watt, a secção do cabo deve ser de no mínimo 2,5 mm^2, enquanto para potências superiores, deve ser de 4 mm^2.
Em nenhum ponto a temperatura do cabo deve superar de 50ºC à temperatura ambiente. O aparelho é destinado a estar permanentemente ligado à rede eléctrica, por isto é necessário interpor um interruptor omnipolar, com uma abertura mínima de 3 mm entre os contactos, apropriado à carga indicada na placa e conforme às normas em vigor (o condutor de terra verde/amarelo não deve ser interrompido pelo comutador). Uma vez terminada a instalação da aparelhagem, o interruptor omnipolar deve ser alcançado facilmente.

UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

Utilização (Fig.2):
A = Tecla **ON/OFF**
B = Tecla **Chave**
C = Indicador **ON/OFF tecla chave**
D1 = Comando **Slider**
D2 = Indicador **nível de cozedura**
E = Tecla de selecção **zona de cozedura**
I = Símbolo do resíduo calor "**H**"
L1 = Tecla **ON/OFF** Função Aquecimento Rápido (**Heat up**)
N = Teclas **Timer**
N1 = Display das dezenas
N2 = Display das unidades
O = Indicador de placas com a função **timer** ativa
Q = Display **Timer**
R = Display **zona de cozedura**
R1 = Indicador de zona de cozedura ativa
S = Booster

- Para colocar em função o plano aperte a tecla (**A**), em todos os displays (**R**) aparecerão por 20 segundos alguns zeros com pontos decimais piscando.
Se não é efectuada nenhuma operação dentro deste tempo o plano desliga-se.
- É possível acender uma **zona de cozedura** , seleccionando uma das 4 teclas (**E**), quando o ponto decimal fica fixo a zona de cozedura está ativa.
Defina o nível de cozedura desejado, usando o comando **SLIDER** (**D1**).
  Nota: para definir o nível de cozedura basta deslizar o dedo sobre o comando **SLIDER** (**D1**).
  Da **L** (**esquerda**) para **R** (**direita**) incrementa-se o nível de temperatura (**D2**) de **1 a 9**, para diminuir basta fazer a operação inversa.
O nível de cozedura (por ex. **6**) é mostrado no visor da zona de cozedura (**R**).
  Observação: é possível também pressionar directamente em qualquer ponto do comando **SLIDER** sem fazer passar o dedo, e neste caso activa-se directamente o nível de temperatura correspondente ao ponto que foi pressionado.
- Há várias formas de desligar uma **zona de cozedura**:
1- Seleccione-a e passe o dedo sobre o comando **SLIDER** até chegar no "**0**".
2- Seleccione-a e pressione directamente no comando **SLIDER** o "**0**".
- Quando coloca-se uma **zona de cozedura** (**E**) na posição **OFF** e a temperatura da superfície do vidro for superior a 50ºC aproximadamente, no visor (**R**) da zona de cozedura interessada aparecerá uma sinalização luminosa alternada com um "**0**" e um "**H**". Se colocar no "**plano**" na posição **OFF** (**A**), o sinal luminoso será indicado com a letra "**H**" acesa fixa.

Anteção: para evitar danos aos circuitos electrónicos, o plano dispõe de um sistema de segurança contra o superaquecimento. Em situações de utilização prolongada de cozedura com níveis de potência elevados, o plano poderia temporariamente desligar uma ou mais zonas acesas até que as temperaturas voltem aos níveis programados. No visor da zona temporariamente desligada irão alternar-se o nível de potência com uma **E/4**. Irá parar de piscar uma vez reactivada a zona de cozedura.

Função chave (Fig.2 - (B)):
Para evitar a utilização da superfície do plano por parte das crianças, é possível bloquear todas as funções carregando no **botão chave** (**B**); a função estará activa quando o indicador (**C**) estiver aceso.
- Para activá-la ou desactivá-la, carregue no botão (**B**) por aproximadamente dois segundos.
- Se o plano de cozedura estiver aceso e a função **chave** estiver activa, o botão **A** funciona igualmente.

Relevador magnético (Fig.2 - (I)):
- O plano dispõe de um relevador de panelas: quando a panela for removida ou se for inadequada, aparecerá o símbolo U.
Se ao contrário, a superfície do vidro ainda estiver quente, aparecerá o símbolo H alternado ao símbolo U.

O.S.D. (Overflow Safety Device) (Fig.2):
O plano dispõe de um sistema de segurança que coloca todas as chapas na posição OFF e insere o safety lock em presença de líquidos ou de objectos na zona de comandos.

No visor irão aparecer piscando estes símbolos Er 03 que serão desactivados uma vez eliminado o objecto ou o líquido. O plano desliga-se automaticamente.

Atenção!
Quando se acende o plano cozedura o display timer **Q** permanece aceso no valor CL após o que, se a função não é ativada, o display **Q** não visualiza nada.

Timer (Fig.2 - (Q)):
Nota: o Timer pode ser ativado em todas as 4 zonas de cozedura contemporaneamente.
Esta função permite estabelecer o tempo (de **1** a **99** minutos) para o desligamento automático da zona de cozedura seleccionada.
Activação:
1- Seleccione a zona de cozedura (**E**).
2- Defina o nível de cozedura (de **1** a **9**) desejado, usando o comando **SLIDER** (**D1**).
3- Aperte a **tecla Timer** (**N**), no display aparecerá 0 -., a este ponto o indicador **(O)** de placas com a função timer ativa começa a piscar.
4- Defina o tempo das unidades (**N2**) desejado de 0 a 9, usando o comando **SLIDER** (**D1**) ex: 09..
5- Após alguns segundos o valor das unidades (**N2**) e das dezenas (**N1**) aparecerá fixo no display - 9.;

-se se deseja definir um tempo superior a 9 minutos ex: 29., basta fazer o dedo deslizar sobre o comando **SLIDER** (**D1**).
-se, ao contrário, não é efectuada nenhuma operação, após alguns segundos para de piscar, e no **display Timer** (**Q**) será visualizado o tempo de cozedura definido anteriormente 09..

6- Ao final do tempo programado, o display timer (**Q**) e o indicador de placas (**O**) começam a piscar seguidos por um sinal acústico.
Para desativar o sinal acústico basta apertar a tecla timer **N**, caso contrário, após 2 minutos aproximadamente se desativa sozinha.
Para desativar a função timer antes do tempo definido:
-Seleccione a **zona de cozedura** (**E**) e aperte uma das duas teclas (**N**) indiferentemente, quando na display (**E**) o indicador de zona (**R**) parar de piscar a função não está mais ativa.
Nota: para visualizar o tempo restante à cozedura, basta apertar a tecla de selecção da **zona de cozedura** (**E**) de interesse.

Minute Minder (Countdown) (Fig.2 - (Q)):
Atenção! Esta função poderá ser utilizada somente se nenhuma zona de cozedura (E) tiver accionado o timer.
-O Minute Minder permite definir uma contagem regressiva preestabelecida que vai de **1** a **99** minutos.
Expirado o tempo, o plano emite um sinal acústico sem alterar as funções ativas.
-A função ativa-se somente se em todos os displays (**R**) é definido o nível de cozedura em "**0**".
-Aperte a tecla **Timer** (**N**) e defina o tempo com o mesmo procedimento da função Timer, sendo única excepção o facto de os indicadores (**O**) não se acenderem.
Nota: se se quiser ativar o Timer em ao menos uma zona o Minute Minder se desativará automaticamente.
Para ativar o Timer em lugar do Minute Minder proceda como segue:
1- Seleccione com uma das teclas (**E**) a zona de cozedura onde se deseja ativar a função timer.
2- Defina o nível de cozedura, usando o comando **SLIDER** (**D1**).
3- Seleccione a tecla **Timer** (**N**).
4- Seleccione novamente a tecla (**E**) onde se deseja ativar a função timer.
5- Seleccione a tecla **Timer** (**N**).
6- Defina o tempo de cozedura , usando o comando **SLIDER** (**D1**).

Booster (Fig.2 - (S)):
Conforme o modelo, o aparelho possui um sistema **Booster** que consente acelerar os tempos de cozedura, aplicando uma potência superior à potência nominal, durante um intervalo de tempo definido. As zonas de cozedura interessadas estão indicadas nas figuras (**P**) Fig.2C.
Para acioná-lo, acender a parte desejada a uma temperatura qualquer e pressionar a tecla (**S**) (figura 2). Isto permitirá a obtenção da temperatura mais elevada em tempos menores para ter a máxima potência possível. Quando ativada esta função, um LED vermelho e uma letra **P** aparecerão no display por 10 minutos e, após este período, a parte retorna automaticamente ao nível 9 de potência.
Atenção!
-Se o seu aparelho é dotado de duas zonas de cozedura (**P**) com a função **Booster** estas podem ser ativadas contemporaneamente.
-Quando a função **Booster** é ativa e se quer acender ou já está acesa a zona de cozedura inferior ou superior em vertical (**F1** ou **F2** - Fig.2) esta, pelo período de duração do **Booster** e se definida no nível máximo, diminuirá levemente a potência.
-O **Booster** pode não se ativar, se a zona de cozedura (com a letra **P**) tiver sido ativada anteriormente com níveis de temperatura elevados.
-Para poder utilizar a função **Booster** espere que o **P** no display **R** pare de piscar que a temperatura interna do plano de cozedura diminua.

Heat up (Fig.2 - (L1)) (Aquecimento rápido):
A função **Heat up** consente ter a zona de cozedura com o máximo da temperatura por um certo período de tempo, depois do qual a temperatura irá descer para um valor inferior seleccionado.
Para activar a função **Heat up** seleccione uma das **zonas de cozedura** (**E**).
Defina o nível de cozedura em "**9**" usando o comando **SLIDER** (**D1**), aperte a tecla **Heat up** (**L1**), e na **zona de cozedura** aparecerá a letra "**A**", isso significa que a função (**Heat up**) está ativa.
Configurar o **nível de cozedura** desejado (de **1** a **8**). Agora no visor da **zona de cozedura** irão aparecer alternadamente a letra "**A**" com o nível de cozedura desejado (por ex. 6).
-Se não se efectua nenhuma variação de **nível de cozedura** o indicador (**D2**) apaga-se.
Nota: é possível SOMENTE incrementar o nível de cozedura anteriormente definido:
1- Seleccione a **zona di cozedura** (**E**) onde está ativa a função **Heat up**.
2- Incremente a temperatura desejada passando o dedo sobre o comando **SLIDER** (**D1**). No fim da função **Head up** o plano emite um sinal acústico "**Beep**", a **zona de cozedura** interessada continuará a funcionar no nível de cozedura pré--configurado (por ex. 6).

Manutenção (Fig.5):
Remova resíduos de alimentos e pingos de gordura da superfície de cozedura, utilizando o raspador especial que poderá receber, a pedido, a acompanhar o aparelho.
Limpe a zona aquecida da melhor maneira possível, utilizando

SIDOL, STAHLFIX ou produtos análogos e um pano-papel. A seguir enxague muito bem com água e seque com um pano limpo.
Usando o raspador especial (opcional), remova imediatamente da zona de cozedura quente, todos os fragmentos de papel de alumínio e material de plástico derretidos acidentalmente, bem como quaisquer resíduos de açúcar ou de alimentos com alto teor de açúcar. Deste modo é possível evitar danos na superfície da placa de cozedura.
Sejam quais forem as circunstâncias, nunca use esponjas abrasivas nem detergentes químicos irritantes como sprays para forno ou outros produtos para tirar manchas.

DECLINA-SE DE QUALQUER RESPONSABILIDADE POR EVENTUAIS DANOS PROVOCADOS PELA INOBSERVÂNCIA DAS ADVERTÊNCIAS ACIMA.

ZÁKLADNÍ ÚDAJE

Přečtěte si pozorně obsah tohoto návodu, protože je zdrojem důležitých pokynů týkajících se bezpečnosti instalace, použití a údržby. Návod uschovejte pro jakoukoli další konzultaci. Všechny operace související s instalací (elektrické zapojení) musí být provedeny specializovaným personálem v souladu s platnými normami.

1.1 Princip indukce:
Indukční varný systém využívá fyzikální jev magnetické indukce.
Základní vlastností tohoto systému je přímý přenos energie z generátoru na hrnec (na rozdíl od klasických varných desek - Obr.1).

1.2 Přednosti:
v porovnání s elektrickými plotnami je vaše indukční plotna:
- **Bezpečnější:** nižší teplota na skleněném povrchu.
- **Rychlejší:** kratší doba ohřívání jídel.
- **Přesnější:** plotna okamžitě reaguje na vaše příkazy.
- **Výkonnější:** 90% absorbované energie se změní na teplo.

Kromě toho po odstranění hrnce z plotny se přenos tepla okamžitě přeruší, aby nedocházelo k zbytečnému rozptylu tepla. Systém automaticky rozezná též průměr každého jednotlivého hrnce, a následně zvolí pro každý rozměr odpovídající výkon. Toto umožňuje použití hrnců rozličných velikostí, jejich průměr však nesmí být větší než 10% anebo menší než 40% vzhledem k serigrafii vyznačené na varné plotně (Obr.4B).
Pozor: pokud používáte hrnec o průměru menším než 40% vzhledem k serigrafii na skle, může se stát, že se varná zóna nezapne.

1.3 Nádoby pro vaření (Obr.4):
Indukční vaření využívá magnetismus pro vyvíjení tepla. Nádoby proto musejí obsahovat železo. Můžete zkontrolovat, je-li nádoba magnetická jednoduchým přiložením magnetu.

Důležité:
Aby jste se vyhnuli permanentnímu poškození povrchu plotny, nepoužívejte:
- Nádoby, které nemají perfektně rovné dno.
- Kovové nádoby se smaltovaným dnem.
- Nepoužívejte nádoby, které mají drsný spodek, aby nedošlo k poškrábání povrchu plotny.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Tento přístroj nesmějí používat děti anebo osoby se sníženou způsobilostí.
Dávejte pozor, aby si děti s přístrojem nehrály.
Je důležité, aby se osoby, které jsou nosiči stimulátorů anebo jiných aktivních zařízení ještě před použitím indukční plotny ujistili, že jejich stimulátor je s přístrojem kompatibilní.

Před zapojením přístroje do elektrické sítě:
- Zkontrolujte štítek s údaji (umístěn na spodní části přístroje), aby jste se ujistili, že napětí a výkon odpovídají vaší síti a zásuvka je vhodná pro zapojení. V případě pochybností konzultujte kvalifikovaného elektrikáře.

Důležité
- Kovové předměty jako nože, vidličky, lžičky nebo pokličky nenechávejte na povrchu varné plochy, protože se můžou zahřát.
- Po použití varnou plochu vypněte příslušným ovládacím zařízením, nedůvěřujte senzoru zjišťování přítomnosti hrnců.
- Vyhněte se unikání tekutin z hrnců, proto v případě vření nebo ohřívání tekutin snižte teplotu.
- Nenechávejte zahřívací části zapnuté s prázdnými hrnci nebo panvicema, anebo bez jakýchkoliv nádob.
- Po ukončení vaření vypněte příslušnou zónu pomocí ovládacího tlačítka popsaného následovně.
- Nikdy nepoužívejte pro vaření hliníkovou fólii, ani nepokládejte potraviny zabalené v alobalu přímo na plotnu. Hliník by se mohl roztavit a okamžitě poškodit váš přístroj.
- Nikdy neohřívejte konzervu anebo plechovku s potravinami dřív, než jste ji otevřeli: mohla by vybuchnout! Toto upozornění platí pro všechny typy varných ploch.
- Použití vysokého výkonu jako je funkce Booster není vhodné pro ohřívání některých tekutin, jako například olej pro smažení. Nadměrná teplota by mohla být nebezpečná. V těchto případech se doporučuje použít nižší výkonnostní stupeň.
- Nádoby se musejí pokládat přímo na varnou plochu a to do jejího středu. V žádném případě nevkládejte jiné předměty mezi nádobu a varnou plotnu.
- V případě vysokých teplot přístroj automaticky sníží stupeň výkonu ve varných zónách.

Upozornění: K čištění zařízení se nesmí používat parní čistič.
Upozornění: Když je povrch prasklý, vypněte zařízení, abyste zabránili případnému zásahu elektrickým proudem.
Upozornění: přístroj se nesmí uvádět do funkce pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.

Toto zařízení je označeno v souladu s Evropskou směrnicí 2002/96/ES, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Tím, že se uživatel ujistí o správné likvidaci tohoto výrobku, přispívá k předcházení případným negativním následkům na životní prostředí a na zdraví.


Symbol na výrobku nebo na přiložené dokumentaci poukazuje na to, že se s tímto výrobkem nesmí zacházet jako s běžným domovním odpadem, ale musí se odeslat do vhodné sběrny určené pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Zařízení se musíte zbavit v souladu s místními předpisy pro likvidaci odpadu.Podrobnější informace o zacházení s tímto výrobkem, jeho opětovným použitím a recyklací můžete získat, když se obrátíte na příslušný místní úřad, sběrnou službu domovního odpadu nebo obchod, ve kterém jste výrobek zakoupili.

POKYNY PRO INSTALACI

Následující pokyny jsou určeny kvalifikovanému instalatéru a slouží jako návod pro instalaci, seřízení a údržbu v souladu s platnými zákony a předpisy.

Umístění (Obr.3):
Domácí elektrospotřebič je konstruován pro vestavění do pracovní plochy, jak je znázorněno na příslušném obrázku.
Pokryjte lepícím materiálem, který je v dotaci, celý obvod varné plochy a zasuňte ji do otvoru určeného pro její vestavění (rozměry na Obr.3B). Zablokujte domácí elektrospotřebič na pracovní ploše pomocí 4 podpěr, jejich vhodným otáčením

vzhledem k tloušťce samotné plochy (Obr.3A). Pokud po instalaci přístroje zůstane přístup, k jeho spodní části, je zapotřebí namontovat separační panel **G** (Obr.6A) respektujíc uvedené vzdálenosti (Obr.6B). Pokud je přístroj namontován nad rourou, panel není potřebný (Obr.7A - Obr.7B).

Důležité: pokud je roura umístěná pod indukční plotnou, je lepší, je-li vybavena ochlazovacím ventilátorem. Nepoužívejte indukční plotnu, zatímco probíhá **PYROLITICKÉ** čištění.

Pozor: aby cirkulovalo co možná nejvíc čerstvého vzduchu, musí být vzdálenost nejméně 40 mm mezi modulem a jakýmkoliv jiným přístrojem nainstalovaným pod indukční plotnou (Obr.7B). V každém případě je zapotřebí zajistit dostatečnou ventilaci. Pro zajištění dostatečného oběhu čerstvého vzduchu se na kuchyňském nábytku musejí nacházet otvory (Obr.6A - Obr.7A), respektujíc uvedené kóty na Obr.6B - Obr.7B.

Elektrické zapojení (Obr.2B):
Před provedením elektrického zapojení se ujistěte, že:
- elektrický kabel uzemnění je o 2 cm delší než ostatní kabely;
- vlastnosti rozvodu odpovídají pokynům uvedeným na identifikačním štítku, který se nachází na spodní straně pracovní plochy.
- je rozvod vybaven funkčním uzemněním odpovídajícím platným normám a zákonným nařízením.

V případě, že domácí elektrospotřebič není vybaven kabelem, použijte kabel typu:
"**H05V2V2-F**" pro výkon až do 6400 Wattů s minimálním průřezem vodičů 2.5 mm^2; pro vyšší výkony je třeba použít kabel s průřezem vodičů 4 mm^2. Teplota nesmí v žádném místě přesáhnout hodnotu o 50°C vyšší, než je teplota prostředí. Zařízení je určeno pro trvalé připojení k elektrické síti, a proto je třeba mezi spotřebič a elektrickou síť zapojit omnipolární vypínač s minimální vzdáleností kontaktů 3mm, vhodný pro zátěž uvedenou na štítku a odpovídající platným normám (žlutozelený zemnicí vodič nesmí být přerušen přepínačem). Po ukončení instalace zařízení musí být omnipolární vypínač snadno přístupný.

POUŽITÍ A ÚDRŽBA

Použití (Obr.2):
A = Tlačítko **ON/OFF**
B = Tlačítko **Klíč**
C = Indikátor **ON/OFF tlačítko klíč**
D1 = Ovládání **Slider**
D2= Indikátor **úrovně vaření**
E = Tlačítko pro volbu **varné zóny**
I = Symbol zbytkové teploty "**H**"
L1 = Tlačítko **ON/OFF** Funkce rychlého zahřívání (**Heat up**)
N = Tlačítka **Timer** (**Časoměřič**)
N1 = Displej desítek
N2 = Displej jednotek
O = Indikátor plotny s funkcí **timer** aktivní
Q = Displej **Timer**
R = Displej **varná zóna**
R1 = Indikátor aktivní varné zóny
S = Booster

- Pro uvedení plotny do funkce stiskněte tlačítko (**A**), na všech displejích (**R**) se po dobu 20 vteřin objeví blikající nuly s desetinnými čárkami. Pokud nedojde k provedení žádné operace do této doby, varná plotna se vypne.
- Je možné zapnout jednu **varnou zónu**, zvolením jednoho ze 4 tlačítek (**E**), když desetinná čárka zůstane nastálo rozsvícená, varná zóna je aktivní.

Nastavte požadovanou úroveň vaření působením na ovládání **SLIDER** (**D1**).
Poznámka: pro nastavení úrovně vaření stačí posouvat prstem po povrchu ovládání **SLIDER** (**D1**).
Od **Sx** směrem k **Dx** se zvyšuje teplota (**D2**) od **1 po 9**, pro snížení stačí postupovat opačně.

Úroveň vaření (např. **6**) se zobrazí na displeji příslušné varné zóny (**R**).
Poznámka: je možné přímo stisknout v kterémkoliv bodě ovládání **SLIDER** bez posouvání prstu po jeho povrchu, v takovém případě se aktivuje úroveň teploty vyznačené v místě, kde došlo k jeho stisknutí.
- Pro vypnutí **varné zóny existují** různé způsoby:
1- Zvolte zónu a posouvejte prstem po ovládání **SLIDER** až dokud nedojdete k "**0**".
2- Zvolte zónu a přímo na ovládání stiskněte **SLIDER** (**0**).
- Když se jedna "**varná zóna**" (**E**) uvede do pozice **OFF** a teplota povrchu skla je vyšší než zhruba 50°, na displeji (**R**) příslušné zóny se zobrazí světelná signalizace "**0**" střídající se s písmenem "**H**".
- Pokud se celá "**plotna**" uvede do pozice **OFF** (**A**), světelná signalizace bude zobrazena písmenem "**H**", rozsvíceným nastálo.

Pozor: aby se vyhnulo škodám na elektronických obvodech, je přístroj vybaven bezpečnostním systémem vůči nadměrnému zahřívání. V případech dlouhého vaření s vysokým výkonem se může stát, že plotna dočasně vypne jednu nebo více zapnutých zón až dokud se teploty nevrátí na nastavené hodnoty. Na displeji dočasně vypnuté zóny se střídavě objeví hodnota výkonu a **E/4**. Po opětovné aktivaci varné zóny tato signalizace přestane blikat.

Funkce klíč (Obr.2 - (B)):
Aby se vyhnulo použití povrchů plotny ze strany dětí, je možné zablokovat všechny funkce stisknutím tlačítka **klíč** (**B**), funkce je aktivní, když je indikátor (**C**) rozsvícený.
- Pro aktivaci anebo deaktivaci stiskněte tlačítko (**B**) po dobu zhruba dvou vteřin.
- Je-li varná plotna zapnutá a funkce **klíč** je aktivní, tlačítko **A** funguje stejně.

Magnetický senzor (Obr.2 -(I)):
- Plotna je vybavena senzorem pro zjišťování přítomnosti hrnců, když dojde k odstranění hrnce anebo typ hrnce není vhodný, objeví se symbol u̲.
Je-li naopak povrch skla ještě teplý, objeví se symbol H střídavě se symbolem u̲.

O.S.D. (Overflow Safety Device) (Obr.2):
Varná plocha je vybavena bezpečnostním systémem, který uvádí všechny plotny do pozice **OFF** a zapne **safety lock** v přítomnosti tekutin anebo předmětů nacházejících se na ovládací zóně.
Na displeji se objeví tyto blikající symboly Er 03, které se deaktivujou, jakmile dojde k odstranění předmětu anebo tekutiny. Varná plotna se automaticky vypne.

Pozor!
Když se varná plotna zapne, displej timer **Q** zůstane rozsvícený na hodnotě CL, po několika vteřinách, nedojde-li k aktivaci žádné funkce, displej **Q** nebude zobrazovat nic.

Timer (Obr.2 - (Q)):
Poznámka: timer se může aktivovat současně na všech 4 varných zónách.

Tato funkce povoluje nastavit čas (od 1 do 99 minut) pro automatické vypnutí zvolené **varné zóny**.

Aktivace:

1- Zvolte příslušnou varnou zónu (**E**).

2- Nastavte požadovanou úroveň vaření (od **1** do **9**), působením na ovládání **SLIDER** (**D1**).

3- Stiskněte **tlačítko Timer** (**N**), na displeji se objeví 0 -., teď indikátor (**O**) ploten s aktivní funkcí timer začne blikat.

4- Nastavte požadovanou dobu jednotek (**N2**) od **0** do **9**, působením na ovládání **SLIDER** (**D1**) např: 0 9..

5- Po několika vteřinách se hodnota jednotek (**N2**) a desítek (**N1**) objeví nastálo na displeji - 9.;

- pokud chcete nastavit čas vy\vyšší než např. 9 minut: 2 9., stačí posouvat prstem po ovládání **SLIDER** (**D1**).
- pokud naopak nevykonáte žádnou operaci, po několika vteřinách blikání skončí a **displej Timer** (**Q**) zobrazí dobu vaření, nastavenou předtím 0 9..

6- Na konci naprogramované doby timer (**Q**) a indikátor ploten (**O**), po vydání akustického signálu, začnou blikat.

Pro deaktivaci akustického signálu je postačující stisknout tlačítko timer **N**, jinak se zhruba po 2 minutách sám deaktivuje.

Pro deaktivaci funkce timer před uplynutím nastavení doby:

- Zvolte **varnou zónu** (**E**) a stiskněte kterékoliv ze dvou tlačítek (**N**), když na displeji (**E**) indikátor zóny (**R**) přestane blikat, funkce není víc aktivní.

Poznámka: pro zobrazení zbylého času vaření stačí stisknout tlačítko volby příslušné **varné zóny** (**E**).

Minute Minder (Countdown) (Obr.2 - (Q)):

Pozor! Tato funkce se může používat, jenom když žádná varná zóna (E) nemá aktivní timer.

- **Minute Minder** umožňuje nastavit odpočítávání, které jde od **1** do **99** minut.

Ke konci doby plotna vydá akustický signál bez toho, že by došlo ke změně aktivních funkcí.

- Funkce se aktivuje pouze když na všech displejích (**R**) je úroveň vaření nastavena na "**0**".
- Stiskněte tlačítko **Timer** (**N**) a nastavte dobu podle stejné procedury funkce Timer, s jedinou výjimkou, že indikátory (**O**) se nerozsvítí.

Poznámka: jakmile budete chtít aktivovat funkci **Timer** alespoň na jedné zóně, funkce **Minute Minder** se automaticky deaktivuje.

Pro aktivování funkce Timer namísto funkce Minute Minder postupujte následovně:

1- Zvolte jedním z tlačítek (**E**) varnou zónu, pro kterou chcete aktivovat funkci timer.

2- Nastavte požadovanou úroveň vaření působením na ovládání **SLIDER** (**D1**).

3- Zvolte tlačítko Timer (**N**).

4- Zvolte opětovně tlačítko (**E**) kde chcete aktivovat funkci timer.

5- Zvolte tlačítko **Timer** (**N**).

6- Nastavte požadovanou dobu vaření působením na ovládání **SLIDER** (**D1**).

Booster (Obr.2 - (S)):

V závislosti od modelu, který vlastníte, je váš přístroj vybaven systémem **Booster**, který povoluje urychlit dobu vaření aplikováním vyššího výkonu, než je nominální, po předem stanovenou dobu. Varné zóny, které jsou vybaveny touto funkcí, jsou označené písmenem (**P**) Obr.2C. Pro její aktivování zapněte požadovanou varnou zónu na jakýkoliv výkon a stiskněte tlačítko **S** (Obr.2). Toto umožní dosáhnutí vyšší teploty za rychlejší dobu při vydání maximálního možného výkonu. Po aktivaci funkce se na displeji objeví červený LED a písmeno **P** po maximální dobu 10 minut, po uplynutí které se příslušná varná zóna vrátí automaticky na stupeň výkonu **9**.

Pozor!

- Pokud je váš přístroj vybaven dvěma varnými zónami (**P**) s funkcí **Booster**, tyto můžou být aktivovány současně.
- Když je funkce **Booster** aktivní a chcete zapnout anebo je již zapnuta nižší nebo vyšší varná zóna ve vertikálním směru (**F1** nebo **F2** - Obr.2) tak tato, po dobu trvání funkce **Booster**, pokud byla nastavena na maximální úroveň, sníží trochu výkon.
- Funkce **Booster** se může neaktivovat, pokud varná zóna (s písmenem **P**) byla již předtím aktivována se značně vysokou teplotou.
- Aby jste mohli použít funkci **Booster** počkejte, dokud písmeno **P** na displeji **R** přestane blikat a vnitřní teplota varné plotny se sníží.

Heat up (Obr.2 - (L1)) (Rychlé zahřívání):

Funkce Heat up povoluje mít varnou zónu na maximální teplotě po jistou dobu, pak teplota klesne na předem zvolenou nižší hodnotu.

Pro aktivaci funkce **Heat up** zvolte jednu z **varných zón** (**E**). Nastavte úroveň vaření na "**9**" pomocí ovládání **SLIDER** (**D1**), stiskněte tlačítko **Heat up** (**L1**), a na **varnou zónu** se objeví písmeno "**A**", které označuje, že funkce (**Heat up**) je aktivní. Nastavte požadovanou **úroveň vaření** (od 1 do 8), teď se na displeji příslušné **varnou zónu** písmeno "**A**" s požadovanou úrovní vaření. Např. **6**.

- Pokud nedojde k žádné změně **úrovně vaření** indikátor (**D2**) se vypne.

Poznámka: e možné **JENOM** zvýšit předtím nastavenou úroveň vaření:

1- Zvolte **varnou zónu** (**E**), na které je aktivní funkce **Heat up.**

2- Zvyšte požadovanou teplotu posouváním prstu po ovládání **SLIDER** (**D1**).

Na konciunkce **Heat up** varná plotna vydá akustický signál "**BIP**", displej přpříslušné **varné zóny** bude pokračovat ve fufunkci předtím nastavenou úrovní vaření. Např. 6.

Údržba (Obr.5):

Případné zbytky potravy a kapky tuku setřete z povrchu varné desky pomocí speciální škrabky, která je dodávána na požádání. Ohřívanou plochu očistěte co nejlépe za použití prostředků jako SIDOL, STAHLFIX nebo podobných výrobků a papírového hadříku, opláchněte vodou a osušte suchou hadrou. Prostřednictvím speciální škrabky (na požádání) odstraňte z ohřevné plochy okamžitě zbytky hliníku a umělohmotného materiálu, který se tam bez povšimnutí rozpustil, nebo zbytky cukru, nebo potravin s vysokým obsahem cukru. Tímto způsobem se vyhnete jakémukoliv možnému poškození povrchu varné desky. V žádném případě nesmíte používat drátěnky nebo dráždivé chemické prostředky, jako spray na čištění trouby nebo odstraňovače skvrn.

VÝROBCE ODMÍTÁ JAKOUKOLIV ZODPOVĚDNOST ZA ŠKODY ZPŮSOBENÉ NEDODRŽENÍM UVEDENÝCH UPOZORNĚNÍ.

GENERELT

Læs omhyggeligt indholdet i denne brugsanvisning, da den indeholder vigtige anvisninger med hensyn til sikkerhed under installation, brug og vedligeholdelse. Gem brugsanvisningen til fremtidige opslag. Installation (elektrisk tilslutning) skal udføres af en autoriseret installatør i overensstemmelse med gældende normer.

1.1 Induktionsprincippet:
Princippet i induktionskogning er baseret på det fysiske fænomen elektromagnetisk induktion. De fundamentale egenskaber i denne måde er den direkte overførsel af den opvarmende energi fra generatoren til gryden uden mellemled (til forskel fra de traditionelle kogeplader, se Fig.1).

1.2 Fordele:
Hvis vi sammenligner med almindelige elektriske kogeplader er denne induktionsplade:
- **Mere sikker:** lave temperaturer på selve glasoverfladen.
- **Hurtigere:** opvarmningstiden for maden er kort.
- **Mere nøjagtig:** Pladen reagerer øjeblikkeligt på enhver indstilling.
- **Mere effektiv:** 90% af den forbrugte energi bliver omdannet til varme.

Herudover, når gryden eller panden er taget af kogefladen, afbrydes varmeoverførslen straks, så man undgår unødigt varmetab.
Systemet registrerer automatisk diameteren på gryden eller panden og tilpasser effekten til målet.
På denne måde kan man bruge gryder og pander af forskellig størrelse, blot deres diameter ikke er større end 10% eller mindre end 40% af de mål, der er angivet på kogefladen (Fig.4B).
Vær opmærksom: hvis der bruges en gryde eller pande med en diameter på mindre end 40% af de mål, der er angivet på kogefladen, tænder kogezonen eventuelt ikke.

1.3 Kogeredskaber (Fig.4):
Induktionskogning bruger magnetisme for at skabe varme. Kogeredskaberne skal derfor indeholde jern.
De kan kontrollere om grydens materiale er magnetisk ved hjælp af en almindelig magnet.

Vigtigt:
For at undgå permanente skader på pladens overflade er det vigtigt ikke at bruge:
- Gryder med ikke helt flad bund.
- Metalgryder med emaljeret bund.
- Anvend ikke gryder med ru bunde, for at undgå, at ridse kogeoverfladen.

SIKKERHEDSANVISNINGER

Dette apparat bør ikke bruges af børn eller personer, der skal overvåges. Pas på, at børn ikke leger med apparatet. For personer der bruger pacemakers eller andre aktiverende hjælpemidler er det vigtigt, at kontrollere – før brugen af induktionspladen – at den pågældende stimulator er kompatibel med apparatet.

Inden modellen tilsluttes til strømforsyningen:
- Kontrollér typeskiltet (på den nederste del af apparatet) for at sikre, at spænding og effekt svarer til strømforsyningsnettets spænding og effekt samt til selve stikket. I tvivlstilfælde skal man rådføre sig med en elektriker.

Vigtigt:
- Metalliske ting som f.eks. knive, gafler, skeer eller låg bør ikke placeres på kogepladens overflade, da de hermed kan opvarmes.
- Efter brugen skal kogepladen slukkes ved hjælp af den dertil indrettede tast (af sikkerhedshensyn skal man ikke udelukkende stole på grydesensoren).
- Undgå at væsker koger over; det er derfor vigtigt ved kogning eller opvarmning af væsker at nedsætte varmetilførslen.
- Lad ikke varme zonerne være tændt, hvis gryder eller pander er tomme eller hvis ingen kogeredskaber befinder sig på pladen.
- Når tilberedningen er tilendebragt bør der slukkes for varmen ved hjælp af af den tilhørende tast.
- Ved tilberedningen må der aldrig bruges aluminiumsfolie, og der må ikke lægges produkter emballeret i aluminium direkte på pladen. Materialet i aluminium vil smelte og gøre uafhjælpeligt skade på apparatet.
- Opvarm aldrig blikdåser, som indeholder madvarer uden først at åbne dem. De kan eksplodere! Denne advarsel gælder alle slags kogeplader.
- Anvendelse af en høj effekt, som Booster-funktionen, er ikke egnet til opvarmning af alle væsker, som for eksempel fritureolie. Den voldsomme varme kan være farlig. I disse tilfælde anbefales at anvende en lavere effekt.
- Beholderne skal anbringes direkte på kogepladen, på midten af den. Der må under ingen omstændigheder indsættes andre genstande mellem gryden og kogepladen.
- Ved høje temperaturer sænker apparatet automatisk effektniveauet for kogezonerne.

Bemærk: brug ikke en damprenser.
Bemærk: hvis pladen har revner, skal der straks slukkes for apparatet for at undgå risiko for elektrisk stød.
Bemærk: apparatet må ikke sættes igang ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjening.

Dette apparat er udviklet i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Ved at sikre sig, at dette produkt bortskaffes på korrekt vis, bidrager brugeren til at forhindre eventuelle negative miljømæssige og sundhedsmæssige påvirkninger.


Symbolet på produktet eller på dokumentationen, der følger med produktet, angiver, at produktet ikke skal behandles som husholdningsaffald, men at det skal bortskaffes på passende vis på genbrugsstationer til elektriske og elektroniske apparater. Apparatet skal bortskaffes i overensstemmelse med de gældende regler for bortskaffelse af affald. For yderligere oplysninger om håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt, bedes man kontakte de lokale myndigheder, teknisk forvaltning eller forretningen, hvor produktet er købt.

INSTALLATIONSVEJLEDNING

Den følgende vejledning er henvendt til en autoriseret installatør og fungerer som anvisning på installationsmåden, reguleringen og vedligeholdelsen i overensstemmelse med de gældende regler.

Placering (Fig.3):
Denne kogeoverflade er beregnet til at skulle nedsænkes i en bordplade som vist i figuren. Fordel det medfølgende tætningskit langs hele kogeoverfladens omkreds og placèr den i åbningen (Fig.3B). Fastgør kogepladen på arbejdsoverfladen ved hjælp af de 4 støtter, som drejes og indstilles efter overfladens tykkelse. (Fig.3A). Hvis den nederste del under kogeoverfladen efter installationen, er åben, er det nødvendigt, at montere en skilleliste **G** (Fig.6A) i passende afstand, som angivet i Fig.6B. Hvis apparatet installeres over en ovn, er listen ikke nødvendig (Fig.7A - Fig.7B).

Vigtigt: hvis der er ovn placeret under kogeoverfladen, er det vigtigt, at den er forsynet med en afkølingsventilator. Anvend aldrig kogeoverfladen, mens det **PYROLYTISKE** renseprogram er i funktion.

Bemærk: for at der kan cirkulere mest mulig luft, skal der være en minimumsafstand på **40 mm** mellem kogeoverfladen og enhvert andet apparat, som er installeret under kogepladen (Fig.7B). For at sikre cirkulationen af frisk luft, skal køkkenmøbelet være forsynet med åbninger (Fig.6A - Fig.7A) i henhold til mængderne angivet i Fig.6B - Fig.7B.

Elektriske tilslutninger (Fig.2B):
Før elektrisk tilslutning foretages er det vigtigt at sikre sig at:
- Det elektriske jordkabel skal være 2 cm længere end de øvrige kabler.
- Den elektriske tilslutning svarer til de foreskrevne på identifikationspladen, som findes på undersiden af pladen.
- At anlægget har en effektiv jordforbindelse svarende til gældende normer og lovforskrifter.

Hvis apparatet ikke er udstyret med kabel, skal man anvende et kabel af følgende type:
"**H05V2V2-F**" ved en effekt på op til 6400 Watt skal der bruges et kabel med et tværsnit på mindst 2.5 mm^2, mens der ved større effekt skal bruges et kabelsnit på 4 mm^2. Kablet må på ingen steder nå op på en temperatur, der er 50°C højere end den omgivende temperatur. Apparatet er beregnet til permanent tilslutning til strømforsyningen, og derfor er det nødvendigt at installere en flerpolet afbryder med en åbning på mindst 3 mm mellem kontakterne, som er egnet til at klare den belastning, der er angivet på typeskiltet, og som overholder de gældende regler (den gul-grønne jordledning må ikke afbrydes af omkobleren). Efter endt installation af apparatet skal man nemt kunne ind til den flerpolede afbryder.

BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE

Brug (Fig.2):
A = **ON/OFF** taste
B = **Nøgletaste**
C = **ON/OFF** indikator til **nøgletaste**
D1 = **Slider** panel
D2 = Indikator til **kogeniveau**
E = Taste til valg af **kogezone**
I = Symbol for resterende varme "**H**"
L1 = **ON/OFF** taste til Hurtig Opvarmningsfunktion (**Heat up**)
N = **Timer** taster
N1 = Display til tiendedele
N2 = Display til enheder
O = Indikator til kogeplade med aktiv **timer**-funktion
Q = Display til **Timer**
R = Display til **kogezone**
R1 = Indikator til aktiv kogezone
S = Booster

- For at sætte pladen i funktion skal man trykke tasten (**A**), på samtlige displays (**R**) vil der i 20 sekunder vises nuller med blinkende decimaler.

Hvis der ikke foretages nogen handlinger inden denne tid vil kogepladen slukkes.
- Man kan tænde en **kogezone**, ved at vælge en af de 4 taster (**E**), når decimalpunktet bliver vedvarende er kogezonen aktiv.

Indstil det ønskede kogeniveau, ved at agere på **SLIDER panelet** (**D1**).

Bemærk: for at indstille kogeniveau er det tilstrækkeligt at lade fingeren glide over **SLIDER panelet** (**D1**).
Fra **venstre** mod **højre** forøges temperaturniveauet (**D2**) fra **1 til 9**, for at formindske den skal man foretage den modsatte handling.

Effekten (eksempelvis 6) vises på displayet ud for kogezonen **R**.

Bemærk: det er også muligt at trykke et hvilket som helst sted på **SLIDER**-panelet uden at lade fingeren glide. I dette tilfælde vælges direkte den effekt, der svarer til punktet, hvor fingeren trykkes ned.

- En kogezone kan slukkes på flere forskellige måder:

1- Vælg den, og lad fingeren glide på **SLIDER**-panelet, indtil fingeren når "**0**".
2- Vælg den og tryk direkte (**0**) **på SLIDER** panelet.
- Når der slukkes for en kogezone **E** (**OFF**), og temperaturen på glassets overflade er højere end ca. 50°C, skifter det lysende symbol på displayet R ud for den pågældende kogezone fra "**0**" til "**H**". Hvis kogefladen slukkes "**A**" (**OFF**), er det lysende H tændt uden at blinke.

Vær opmærksom: for at undgå skader på det elektriske kredsløb er kogefladen udstyret med en sikkerhedsanordning mod overophedning. Ved længere tids brug ved øget effekt kan kogepladen slukke en eller flere tændte plader, indtil temperaturen falder til det indstillede niveau. På den midlertidigt slukkede kogezone ændres effektniveauet med et **E/4**. Det stopper med at blinke, når kogezonen tændes igen.

Spærringsfunktion:
For at hindre børn i brug af kogefladen er det muligt at blokere samtlige funktioner ved at trykke på nøgletasten "**B**". Funktionen er slået til, når indikatoren "**C**" er tændt.
- For at slå funktionen til eller fra skal man holde tasten "**B**" trykket nede i ca. 2 sekunder.
- Tasten "**A**" fungerer også, hvis kogefladen er tændt, og spærringsfunktionen er slået til.

Magnetføler (Fig.2 - (B)):
- Kogepladen er udstyret med en føler, der registrerer tilstedeværelsen af gryder og pander, og når de tages af, vises symbolet U̲.

Hvis glasfladen er varm, vises symbolet H skiftevis med symbolet U̲.

O.S.D. (Overflow Safety Device) (Fig.2):
Kogepladen er udstyret med et sikkerhedssystem, der bringer alle kogeplader i **OFF** position og tilkobler sikkerhedslåsen, hvis der er spildte væsker eller befinder sig genstande på betjeningspanelområdet.
Følgende symboler vises blinkende på displayet Er 03, og de slukker, når væsken tørres op eller genstandene fjernes. Kogepladen slukker automatisk.

Bemærk!
Når kogepladen tændes forbliver timer display **Q** tændt på værdi CL efter nogle sekunder hvis funktionen ikke aktiveres vil display **Q** ikke vise noget.

Timer (Fig.2 - (Q)):
Vigtigt: man kan aktivere Timeren på alle 4 kogezoner samtidig. Denne funktion muliggør at bestemme en tid (fra **1** til **99** minutter) til automatisk slukning af kogezonen.
Aktivering:
1- Vælg kogezone (**E**).
2- Indstil det ønskede kogeniveau (fra **1** til **9**), ved at virke på **SLIDER** panelet (**D1**).
3- Tryk tasten Timer (**N**), på displayet vises 0 -, og nu vil kogepladeindikator (**O**) med den aktive timer-funktionen begynde at blinke.
4- Indstil den ønskede tidsenhed (**N2**) fra **0** til **9**, ved at virke på **SLIDER** panelet (**D1**) f.eks.: 0 9.
5- Efter nogle sekunder vises værdien af enheden (**N2**) og tiendedelene (**N1**) vedvarende på display - 9.
- hvis man ønsker at indstille en tid der er større end 9 minutter f.eks.: 2 9, er det tilstrækkeligt at glide fingeren over **SLIDER** panelet (**D1**).
- hvis der modsat ikke foretages nogen handling vil den holde op med at blinke efter nogle sekunder, og på display Timer (**Q**) vil den forinden indstillede kogetid vises 0 9.
6- Ved den programmerede tids slut, vil display timer (**Q**) og kogeplade-indikator (**O**) begynde at blinke med et efterfølgende lydsignal.
For at frakoble lydsignalet er det tilstrækkeligt at trykke timer tasten **N**, dog frakobles den af sig selv efter cirka 2 minutter.
For at frakoble timer-funktionen inden den indstillede tid skal man:
- Vælge **kogezone** (**E**) og trykke en af de to taster (**N**), når zoneindikator (**R**) på display (**E**) holder op med at blinke er funktionen ikke længere aktiv.
Vigtigt: for at vise den tilbageværende kogetid, er det tilstrækkeligt at trykke tasten til valg af den interesserede **kogezone** (**E**).

Minute Minder (Countdown) (Fig.2 - (Q)):
Bemærk! Denne funktion kan kun anvendes hvis der ikke er nogen kogeplade (E) der har isat timer.
- Minute Minder muliggør en indstilling af en bestemt nedtælling der går fra **1** til **99** minutter.
Når tiden udløber vil kogepladen udsende et lydsignal uden at ændre de igangværende funktioner.
- Funktionen aktiveres kun hvis kogeniveau "**0**" indstilles på samtlige displays (**R**).
- Tryk Timer taste (**N**) og indstil tiden med samme procedure som funktionen Timer, med den eneste forskel at indikatorerne (**O**) ikke tændes.
Bemærk: såfremt De ønsker aktivere **Timeren** på mindst en zone vil **Minute Minder** automatisk koble fra.
For at aktivere Timeren i stedet for Minute Minder skal man foretage følgende:
1- Vælg en af tasterne (**E**) og kogezonen hvor man ønsker aktivere timer- funktionen.
2- Indstil kogeniveau, ved at virke på **SLIDER** panelet (**D1**).
3- Vælg tasten **Timer** (**N**).
4- Vælg på ny tasten (**E**) hvor man ønsker aktivere timerfunktionen.
5- Vælg tasten **Timer** (**N**).
6- Indstil kogetid, ved at virke på **SLIDER** panelet (**D1**).

Booster (Fig.2 - (S)):
Alt efter den model, man har, er apparatet udstyret med et **Booster-system**, der gør det muligt at opnå hurtigere tilberedningstider ved at benytte en højere effekt end normalt i en forudbestemt tidsperiode. De pågældende kogezoner er angivet i (**P**) Fig.2C.
For at aktivere denne, tændes den relevante kogezone på en hvilken som helst styrke, og der trykkes på tasten "**S**" (Fig.2). Dette giver mulighed for at komme op på den højeste temperatur meget hurtigt, der giver den størst mulige kraft. Så snart funktionen er aktiveret ses en rød **kontrollampe** og et "**P**" på displayet i 10 minutter, hvorefter kogezonen automatisk vender tilbage til almindelig kraft på niveau **9**.
Bemærk!
- Hvis Deres apparat er udstyret med to kogezoner (**P**) kan disse aktiveres samtidig med **Booster** funktionen.
- Når **Booster** funktionen er aktiv, og man vil tænde den nedre eller øvre kogezone eller hvis denne allerede er aktiv (**F1** eller **F2** - Fig.2) vil denne, i **Booster' ens** varighedsperiode og hvis det maksimale niveau er indstillet, let formindske kraften.
- Det kan være at **Booster** ikke aktiveres hvis kogezonen (med bogstav **P**) forinden er blevet aktiveret med høje temperaturniveauer.
- For at kunne anvende **Booster** funktionen skal man vente til at **P' et** på display **R** holder op med at blinke og at temperaturen indeni kogepladen falder.

Heat up (Fig.2 - (L1)) (Hurtig opvarmning):
Heat up-funktionen gør det muligt at holde kogezonen på maks. temperatur i et stykke tid, hvorefter temperaturen mindskes til det forudindstillede niveau.
Indstil kogeniveau på "**9**" ved at virke på **SLIDER** panelet (**D1**), tryk på **Heat up** (**L1**) tasten, og på kogezonen vises bogstavet "**A**" dette betyder at (**Heat up**) funktionen er aktiv.
Indstil den ønskede effekt (fra **1** til **8**). Herefter ændres bogstavet **A** på displayet ud for kogezonen til den ønskede effekt (eksempelvis 6).
- Hvis der ikke foretages nogen variation af **kogeniveau** vil indikator (**D2**), slukkes.
Vigtigt: det er KUN muligt at forøge det forinden indstillede kogeniveau:
1- Vælg **kogezonen** (**E**) hvor **Heat up** funktionen er aktiv.
2- Forøg den ønskede temperatur ved at lade fingeren glide på **SLIDER** (**D1**) panelet.
Efter afslutning af **Heat up-funktionen** udsender kogefladen et lydsignal (**BIP**). Den pågældende kogezone fungerer fortsat ven indstillede effekt (eksempelvis 6).

Vedligeholdelse (Fig.5):
Fjern eventuelle madrester eller oliepletter fra kogefla-dens overflade ved hjælp af den specielle skraber, som leveres på anmodning. Rengør det opvarmede område på bedst mulige måde ved hjælp af SIDOL, STAHLFIX eller lignende produkter og et stykke køkkenrulle, skyl herefter med vand og tør efter med en ren klud. Med den specielle skraber (optional) skal der øjeblikkeligt fjernes eventuelle aluminiums- eller plastikstykker som upåagtet er smeltet samt rester af sukker eller madvarer med et højt sukkerindhold fra den opvarmede kogeflade. Således undgås skader på pladens overflade. Der må under ingen omstændigheder bruges slibesvampe eller kemiske rensemidler som for eksempel ovnrens eller pletfjernere.

FABRIKANTEN FRALÆGGER SIG ETHVERT ANSVAR FOR SKADER FORÅRSAGET AF MANGLENDE OVERHOLDELSE AF OVENSTÅENDE ADVARSLER.

YLEISTÄ

Lue huolellisesti tästä käyttöoppaasta ohjeet keraamisen lieden turvalliseen asennukseen, käyttöön ja huoltoon. Säilytä opas myös myöhempää käyttöä varten. Kaikki asennusta koskevat kytkennät (sähköliitännät) voi suorittaa vain valtuutettu ammattilainen voimassa olevien säädösten mukaisesti.

1.1 Induktio:
Induktioperiaate perustuu fyysiseen magneettivuon tiheysilmiöön. Pääasiallisesti tämä ilmiö mahdollistaa lämmittävän energian suoran siirtymisen generaattorista keittoastiaan ilman välivaiheita (eron perinteisiin keittotasoihin verrattuna näet kuvasta 1).

1.2 Edut:
Sähköliesiin verrattuna keraamisen lieden käytössä on seuraavat edut:
- Turvallisempi: lasipinnalla lämpötila on alhainen.
- Nopeampi: ruokien lämmitysajat ovat lyhemmät.
- Tarkempi: taso reagoi välittömästi valintoihin.
- Tehokkaampi: 90% prosenttia saadusta energiasta muuttuu lämmöksi.
Lisäksi poistettaessa kattila tasolta, lämmön siirto keskeytetään välittömästi estäen turhat lämpöhäviöt.
Järjestelmä tunnistaa automaattisesti myös jokaisen kattilan erikokoisen halkaisijan sovittaen tehotason juuri kyseiselle mitalle sopivaksi.
Tämä mahdollistaa erilaisten kattiloiden käyttämisen, kunhan niiden halkaisija ei ole yli 10% suurempi tai 40% pienempi kuin keittotasossa olevat merkinnät (Kuva 4B).
Varoitus: mikäli käytetään kattilaa, jonka halkaisija on yli 40% pienempi kuin lasissa oleva merkintä, voi tapahtua, että keittoalue ei kytkeydy päälle.

1.3 Keittoastiat (Kuva 4):
Induktioperiaate käyttää hyväksi magnetismia lämmön tuottamiseen.
Siksi keittoastioiden valmistusmateriaalien tulee sisältää magneettista materiaalia. Pienellä magneetilla voit helposti tarkistaa onko astiasi magnetoituva.

Tärkeää:
Välttääksesi keittotason vahingoittumisen huomioi seuraavat seikat:
- Keittoastiat, joiden pohja on epätasainen.
- Metalliset keittoastiat, joiden pohja on emaloitu.
- Älä käytä keittoastioita, joiden pohja on epätasainen välttääksesi keittoalueen pinnan naarmuuntumisen.

TURVALLISUUTEEN LIITTYVIÄ OHJEITA

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai valvontaa tarvitsevien henkilöiden käyttöön. Älkää päästäkö lapsia laitteen ulottuville.Sydämen tahdistimien tai muiden samankaltaisten laitteiden käyttäjien on tarkistettava keittoalueen ja tahdistimen toimintojen yhteensopivuus ennen induktio-keittoalueen käyttöönottoa.

Ennen koneen liittämistä sähköverkkoon:
- Tarkista tietolaatasta (joka sijaitsee laitteen alaosassa), että sähköverkon jännite ja teho soveltuvat laitteeseen sekä varmista liitäntäpistorasian soveltuvuus. Epäselvissä tapauksissa ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan.

Tärkeää:
- Vältä metallisten esineiden kuten veitsien, haarukoiden, lusikoiden ja kattilankansien laskemista keittotasolle, koska nämä saattavat ylikuumentua.
- Käytön jälkeen kytke keittotaso pois päältä sen omasta kytkimestä. Alä luota puuttuvista kattiloista kertoviin merkkivaloihin.
- Vältä nesteiden ylikiehumista, kun keität tai lämmität nesteitä alenna lämpöä.
- Älä jätä keittotasoa päälle käyttämättömänä, älä myöskään jätä tyhjiä keittoastioita kuumalle keittotasolle.
- Kun olet lopettanut keittotason käytön, sammuta lämmönvastus sen omasta kytkimestä ohjeen mukaisesti.
- Älä käytä kypsentämiseen alumiinifoliota, äläkä koskaan laske alumiinifolioon pakattuja tuotteita suoraan keittotasolle. Alumiinin sulaminen aiheuttaisi sille korjaamattoman vahingon.
- Älä koskaan lämmitä ruokaa sisältävää suljettua peltitölkkiä tai säilykepurkkia: se voi räjähtää! Tämä varoitus koskee kaikkia keittoalueita.
- Korkea tehon käyttö kuten esimerkiksi Booster -toiminto ei sovellu joidenkin nesteiden kuumentamiseen kuten esimerkiksi käristyksessä käytettävään öljyyn. Liiallinen kuumuus voi olla vaarallinen. Näissä tapauksissa on suositeltavaa käyttää pienempää tehoa.
- Keittoastiat tulee asettaa keittotasolle ja niiden on oltava tason keskellä. Älä missään tapauksessa aseta muita esineitä kattilan ja keittotason väliin.
- Korkeissa lämpötiloissa laite vähentää automaattisesti keittoalueiden tehoa.

Varoitus: älä käytä höyrypesuria.
Varoitus: jos pinta on vahingoittunut kytke keittotaso pois päältä välttääksesi sähköiskun.
Varoitus: laitetta ei saa käynnistää ulkoista ajastinta tai erillistä kaukosäädintä käyttämällä.

Tämä laite on merkitty EU:n Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) -direktiivin 20002/96/EC mukaisesti. Käyttäjä osallistuu mahdollisten terveydelle ja ympäristölle haitallisten seurausten ehkäisemiseen hävittäessään laitteen asianmukaisella tavalla.


Laitteen pakkauksessa mukana oleviin asiakirjoihin merkitty -merkki osoittaa ettei kyseinen laite kuulu talousjätteisiin, vaan se on varta vasten toimitettava sähkö- ja elektroniikkalaiteromun keräyspisteeseen kierrätystä varten. Hävitä laite noudattamalla paikkakuntasi jätehuoltoa koskevia säädöksiä. Lisätietoja tämän laitteen keräyksestä, käsittelystä ja kierrätyksestä ota yhteys paikkakuntasi jätehuoltoon, talousjätteiden keräyspisteeseen tai liikkeeseen josta laite on hankittu.

KÄYTTÖ JA HUOLTO

Nämä asennusohjeet on tarkoitettu valtuutetun ammattilaisen käyttöön ja ne koskevat laitteen asennusta, säätöä ja huoltoa voimassa olevien säädösten mukaisesti.

Asennus (Kuva 3):
Keittotaso on valmistettu sijoitettavaksi työtasoon kuvan mukaan. Aseta varustuksiin kuuluva tiiviste keittotason

ympärille ja työnnä se upotusreikään (leikkausreiän koko, katso Kuva 3 B). Kiinnitä keittotaso työtasoon neljän tuen avulla, kiertämällä niitä sopivasti tason paksuuden mukaan (Kuva 3A). Jos keittotason alaosa on asennuksen jälkeen helppopääsyinen, eristyslevyn **G** asennus on välttämätön (Kuva 6A). Noudata vaadittuja asennusmittoja (Kuva 6B). Jos keittotaso asennetaan uunin päälle eristyslevy ei ole tarpeen (Kuva 7A - Kuva 7B).

Tärkeää: uunissa täytyy olla tuuletin jos se asennetaan induktiokeittoalueen alle. Älä käytä induktiokeittoaluetta jos pyrolyyttinen puhdistustoiminto on käynnissä.

Huomio: ilmankiertoa varten, induktiokeittotason ja minkä tahansa sen alle asennetun laitteen välillä täytyy olla vähintään **40 mm** vähimmäisväli (Kuva 7B). Takaa aina sopiva ilmankierto. Ilmankierron takaamiseksi keittiökalusteessa täytyy olla sopivia ilmanvaihtoaukkoja (Kuva 6A - Kuva 7A), vaadittujen mittojen mukaan (Kuva 6B - Kuva 7B).

Sähköliitännät (Kuva 2B):
Ennen sähköliitäntöjen suorittamista on varmistettava seuraavat seikat:
- maadoitusjohto on 2cm muita johtoja pidempi.
- kytkennän ominaisuudet vastaavat työtason alaosaan kiinnitetyn arvokilven merkintöjä.
- kytkennän maadoitus on tehokas ja vastaa voimassa olevia säädöksiä.

Mikäli kodinkoneen mukana ei ole toimitettu kaapelia, tulee käyttää seuraavan tyyppistä kaapelia:
"**H05V2V2-F**", tehoille 6400 Watt:n saakka kaapelin poikkileikkauksen tulee olla vähintään 2.5 mm^2, tämän ylittäville tehoille vähintään 4 mm^2. Kaapelin lämpötila ei saa ylittää missään kohdassa 50°C ympäristön lämpötilaa. Laite on tarkoitettu liitettäväksi pysyvästi sähköverkkoon ja tämän vuoksi tulee asettaa moninapainen katkaisija, jonka kontaktien välinen avautuma on vähintään 3 mm ja joka soveltuu tietolaatan osoittamalle kuormitukselle ja joka on voimassa olevien määräysten mukainen (kelta/vihreää maadoitusjohdinta ei tule katkaista kytkimellä). Laitteiston asennuksen jälkeenkin moninapaisen katkaisijan tulee olla helposti saavutettavissa.

KÄYTTÖ JA HUOLTO

Käyttö (Kuva 2):
A = ON/OFF -näppäin
B = Avainnäppäin
C = Avainnäppäimen ON/OFF-osoitin
D1 = Slider -ohjain
D2 = Kypsennystason osoitin
E = Kypsennysalueen valitsin
I = Jälkilämmön symboli "**H**"
L1 = Nopean lämmityksen (**Heat up**) **ON/OFF**-näppäin
N = Ajastimen **näppäimet**
N1 = Kymmenminuuttislaskijan näyttö
N2 = Yksikköjen näyttö
O = Levyjen osoitin **ajastintoiminnon** ollessa päällä
Q = Ajastimen näyttö
R = Kypsennysalueen näyttö
R1 = Kypsennysalue päällä osoitin
S = Booster-toiminto

- Kytke keittotaso päälle painamalla näppäintä (**A**). Kaikille näytöille (**R**) tulee näkyviin 20 sekunniksi nollia ja desimaalipisteet vilkkuvat.

Jos tämän ajan sisällä ei suoriteta minkäänlaista toimenpidettä, keittotaso sammuu.

- Voit kytkeä päälle **kypsennysalueen** valitsemalla yhden neljästä näppäimestä (**E**). Kun desimaalipiste palaa kiinteästi, kypsennysalue on päällä.

Ohjelmoi haluamasi kypsennystaso ohjaimella **SLIDER** (**D1**).
Huomio: ohjelmoidaksesi kypsennystason riittää, että siirrät sormea ohjaimella **SLIDER** (**D1**).
Lämpötila nousee siirryttäessä **vasemmalta oikealle** (**D2**) **1**:stä **9**:ään, lämpötilan pienentämiseksi riittää, että toimit päinvastaisella tavalla.

Kypsennystaso (esim. **6**) tulee näkyviin kypsennysalueen näytölle (**R**).
Huomaa: voidaan myös painaa suoraan ohjaimen **SLIDER** mitä tahansa kohtaa siirtämättä sormea sen pinnalla, tässä tapauksessa kytketään päälle kosketettavaa kohtaa vastaava lämpötaso.

- **Kypsennysalueen** sammuttamiseksi voidaan käyttää eri tapoja:

1- valitse kypsennysalue ja siirrä sormea ohjaimella **SLIDER** kunnes saavutetaan asento "**0**".
2- Valitse kypsennysalue ja paina suoraan ohjaimen **SLIDER** kohtaa "**0**".

- Kun "**kypsennysalue**" (**E**) siirretään asentoon **OFF** ja lasipinnan lämpötila on yli 50°, kyseisen alueen näytöllä (**R**) voidaan nähdä palavat merkkivalot "**0**" ja "**H**" vuorotellen. Jos "**taso**" viedään asentoon **OFF** (**A**), merkkivalo näytetään kiinteänä kirjaimena "**H**".

Varoitus: sähköpiirien vahingoittumisen estämiseksi taso on varustettu turvajärjestelmällä, joka estää ylikuumenemisen. Mikäli tasoa käytetään pitkään korkeilla tehotasoilla, se voi väliaikaisesti sammuttaa yhden tai useampia päälle kytkettyjä alueita siihen saakka, että palataan asetetuille lämpötilatasoille. Väliaikaisesti sammutetun alueen näytöllä vaihtelevat tehotaso ja **E/4**. Näyttö lopettaa vilkkumisen, kun kypsennysalue kytketään uudelleen päälle.

Avaintoiminto (Kuva 2 - (B)):
Jos halutaan estää lapsia käyttämästä keittotasoa, voidaan lukita kaikki toiminnot painaen **avainnäppäintä** (**B**); toiminto on päällä, kun osoitin (**C**) palaa.

- Sen kytkemiseksi päälle tai pois päältä paina näppäintä (**B**) noin kaksi sekuntia.
- Jos keittotaso on päällä ja **avaintoiminto** on kytketty päälle, näppäin **A** toimii siitä huolimatta.

Magneettianturi (Kuva 2 - (I)):
- Taso on varustettu kattila-anturilla, joka osoittaa kattilan poistamisen tunnuksella U.

Jos lasipinta on vielä lämmin tulee näkyviin tunnus H vuorotellen U symbolin kanssa.

Ylivuotosuoja (Kuva 2):
Taso on varustettu turvajärjestelmällä, joka asettaa kaikki levyt **OFF**-asentoon ja kytkee päälle turvalukon, jos ohjausalueella A havaitaan nestettä tai esineitä.
Näytölle tulevat näkyviin vilkkuvat tunnukset Er 03, jotka voidaan kytkeä pois päältä poistaen esine tai neste. Taso sammuu automaattisesti.

Varoitus!
Kun keittotaso laitetaan päälle, ajastimen näyttö **Q** jää päälle ja näyttää arvon CL. Jos toimintoa ei aktivoida muutaman sekunnin kuluttua, näytölle **Q** ei visualisoidu mitään.

Ajastin (Kuva 2 - (Q)):
Huomio: ajastin voidaan aktivoida samanaikaisesti kaikille 4

kypsennysalueelle.
Tämän toiminnon avulla on mahdollista määritellä valitun kypsennysalueen automaattinen sammutusaika (**1**-**99** minuuttia).
Aktivointi:
1- Valitse kypsennysalue (**E**).
2- Ohjelmoi haluamasi kypsennystaso (**1**-**9**) ohjaimella **SLIDER** (**D1**).
3- Paina ajastinnäppäintä (**N**), näytölle ilmestyy 0 -., Nyt levyjen osoitin (**O**), jossa ajastin on päällä, alkaa vilkkumaan.
4- Ohjelmoi haluamasi yksiköt (**N2**) **0**:sta **9**:ään ohjaimella **SLIDER** (**D1**), esim: 0 9..
5- Muutaman sekunnin kuluttua yksikköjen (**N2**) ja kymmenesosien (**N1**) arvot ilmestyvät kiinteinä näytölle - 9..

- jos haluat ohjelmoida yli 9 minuuttia kestävän ajan, esim. 2 9.,riittää, että siirrät sormea ohjaimella **SLIDER** (**D1**).
- päinvastaisessa tapauksessa jos mitään toimenpidettä ei suoriteta, muutaman sekunnin kuluttua näyttö lopettaa vilkkumisen ja ajastimen näytölle (**Q**) ilmestyy edellä ohjelmoitu kypsennysaika 0 9..

6- Ohjelmoidun ajan loputtua ajastimen näyttö (**Q**) ja levyjen osoitin (**O**) alkaa vilkkumaan äänimerkin jälkeen.
Äänimerkin kytkemiseksi pois päältä riittää, että painat ajastimen näppäintä **N**. Muussa tapauksessa se sammuu itsestään noin 2 minuutin kuluttua.
Ajastimen toiminnon kytkeminen pois päältä ennen ohjelmoitua aikaa:
- Valitse **kypsennysalue** (**E**) ja paina jompaa kumpaa näppäintä (**N**). Kun näytöllä (**E**) alueen osoitin (**R**) lopettaa vilkkumisen, toiminto ei ole enää päällä.
Huomio: kypsennykseen jäljelle jäävän ajan visualisointia varten riittää, että painat kyseisen **kypsennysalueen** (**E**) valintanäppäintä.

Minute Minder (Countdown) (Kuva 2 - (Q)):

Varoitus! Tätä toimintoa voidaan käyttää vain jos ajastinta ei ole kytketty päälle millään kypsennysalueella (E).

- **Minute Minderin** avulla voidaan ohjelmoida lähtölaskenta 1:stä 99:ään minuuttiin.
Kun aika kuluu umpeen, taso antaa äänimerkin vaihtamatta päällä olevia toimintoja.
- Toiminto kytkeytyy päälle vain jos kaikkiin näyttöihin (**R**) ohjelmoidaan kypsennystaso "**0**".
- Paina ajastimen näppäintä (**N**) ja ohjelmoi aika ajastimen toiminnon ohjelmointiin liittyvään tapaan. Ainoana poikkeuksena on se, että osoittimet (**O**) eivät syty palamaan.
Huomio: jos ajastin halutaan kytkeä päälle vaikka vain yhdelle alueelle, **Minute Minder** kytkeytyy automaattisesti pois päältä.
Ajastimen päälle kytkemiseksi Minute Minderin sijaan toimi seuraavasti:
1- Valitse näppäimen avulla (**E**) kypsennysalue, johon ajastintoiminto halutaan kytkeä päälle.
2- Ohjelmoi kypsennystaso ohjaimella **SLIDER** (**D1**).
3- Valitse ajastinnäppäin (**N**).
4- Valitse uudelleen näppäin (**E**), johon ajastintoiminto halutaan kytkeä päälle.
5- Valitse ajastinnäppäin (**N**).
6- Ohjelmoi kypsennysaika ohjaimella **SLIDER** (**D1**).

Booster-toiminto (Kuva 2 - (S)):
Omistettavasta mallista riippuen laite on varustettu **Booster** järjestelmällä, joka mahdollistaa kypsennysaikojen lyhentämisen käyttäen nimellistehoa suurempaa tehoa rajoitetun ajan. Alueet, joilla tämä toiminto on olemassa, on osoitettu kuvissa **P** Kuva 2C.
Aktivoidaksesi Boosterin laita haluamasi keittoalue päälle mille tahansa teholle ja paina näppäintä **S** (Kuva 2). Tämä mahdollistaa korkeamman lämpötilan saavuttamisen nopeammin suurimmalla mahdollisella teholla. Kun toiminto on aktivoitu punainen LED sekä **P** - kirjain ilmestyvät näytölle 10:ksi minuutiksi jonka jälkeen keittoalue palaa automaattisesti teholle **9**.
Varoitus!
- Jos omistamaasi laitteeseen kuuluu kaksi **Booster**-toiminnolla varustettua kypsennysaluetta (**P**), ne voidaan kytkeä samanaikaisesti päälle.
- Kun **Booster**-toiminto on päällä ja haluat laittaa päälle alemman tai ylemmän pystysuoraan suunnatun kypsennysalueen (**F1** tai **F2** - Fig.2), sen teho pienenee hivenen Boosterin toiminnan aikana ja jos se on ohjelmoitu suurimmalle mahdolliselle teholle.
- **Booster** ei välttämättä aktivoidu jos kypsennysalue (**P**-kirjain) on ollut aikaisemmin päällä korkealla lämpötilalla.
- Jotta **Booster**-toimintoa voidaan käyttää odota, että näytöllä **R** näkyvä **P**-kirjain lopettaa vilkkumisen ja että keittotason sisäinen lämpötila pienenee.

Heat up (Kuva 2 - (L1)) (Nopea lämmitys):
Toiminnon **Heat up** avulla voidaan lämmittää kypsennysalue enimmäislämpötilaan tietyksi ajaksi, jonka jälkeen lämpötila laskee alempaan aiemmin asetettuun arvoon.
Toiminnon **Heat up** päälle kytkemiseksi valitse yksi **keittoalueista** (**E**).
Ohjelmoi kypsennystaso teholle "**9**" ohjaimella **SLIDER** (**D1**), paina näppäintä **Heat up** (**L1**), **kypsennysalueelle** ilmestyy kirjain "**A**", joka on merkkinä siitä, että toiminto (**Heat up**) on päällä.
Aseta haluttu **kypsennystaso** (1 - 8), nyt voit nähdä **kypsennysalueen** näytöllä kirjaimen "**A**" vaihtelevan halutun kypsennystason Esim. **6** kanssa.
- Jos **kypsennystasoa** ei muuteta millään tavoin, ohjain (**D2**) sammuu.
Huomio: edellä ohjelmoitua kypsennystasoa on mahdollista VAIN lisätä:
1- Valitse **kypsennysalue** (**E**), jossa toiminto **Heat up** on päällä.
2- Lisää haluamaasi lämpötilaa siirtämällä sormea ohjaimella **SLIDER** (**D1**).
Toiminnon **Heat up** päättyessä taso antaa yksinkertaisen äänimerkin "**PIIP**", kyseinen **kypsennysalue** jatkaa toimintaansa aiemmin asetetulla kypsennystasolla Esim. 4.

Huolto (Kuva 5):
Irrota kiinni palanut lika ja pisaratahrat kodinkoneen mukana pyynnöstä toimitettavan puhdistuskaapimen avulla.
Pyyhi lämmitettävä alue SIDOL, STAHLFIX tai vastaavilla erikoispuhdistusaineilla puhdistusliinaa käyttäen, huuhdo hyvin vedellä ja kuivaa puhtaalla liinalla.
Irrota välittömästi puhdistuskaapimen (vaihtoehtoinen) avulla keittotasoon vahingossa tarttunut alumiinifolio, sulanut muovi, sokeri tai sokeripitoisen ruuan tähteet.
Näin vältyt mahdolliselta keittotason vahingoittumiselta.
Älä missään tapauksessa käytä karkeita puhdistusvälineitä tai voimakkaita puhdistusaineita kuten uuninpuhdistussuihketta tai tahranpoistoainetta.

LAITTEEN VALMISTAJA EI OLE VASTUUSSA VAHINGOISTA, JOTKA OVAT AIHEUTUNEET YLLÄMAINITTUJEN OHJEIDEN LAIMINLYÖNNISTÄ.

GENERELT

Les nøye innholdet i denne bruksanvisningen da den inneholder viktig informasjon angående sikkerhet ved installasjon, bruk og vedlikehold.
Ta vare på bruksanvisningen for senere bruk. Alt som har med installasjon (elektriske koblinger) må utføres av fagkyndig personell i henhold til gjeldende regelverk.

1.1 Prinsippet med induksjon:
Systemet for koking ved induksjon baserer seg på det fysiske fenomenet magnetisk induksjon.
Det viktigste kjennetegnet til dette systemet er at den genererte varmen videreføres direkte til kokekaret uten andre mellomledd (forskjellig fra de tradisjonelle koketoppene, se Fig.1).

1.2 Fordeler:
hvis man sammenligner med de tradisjonelle elektriske koketoppene er induksjonskoketoppen:
-Sikrere: lavere temperatur på glassets overflate.
-Raskere: hurtigere oppvarming av maten.
-Nøyaktigere: toppen reagerer øyeblikkelig på dine kommandoer.
-Mer effektiv: hele 90% av energien blir overført til varme.
Dessuten, når kasserollen er fjernet fra platen, vil overføringen av varme avbrytes umiddelbart og dermed unngås det unødvendige tap av varme.
Systemet gjenkjenner automatisk også den forskjellige diameteren til hver enkelt kasserolle, og benytter passende energinivå for hvert mål.
Dette gjør det mulig å bruke kasseroller av forskjellige størrelser, så lenge diameteren deres ikke er større enn 10% eller mindre enn 40% i forhold til tegningen på kokeplaten (Fig.4B).
Advarsel: hvis det brukes en kasserolle med en diameter som er mer enn 40% mindre enn glassets tegning, kan det hende at kokaplaten ikke slås seg på.

1.3 Beholdere for koking (Fig.4):
Koking ved induksjon bruker magnetisme for overføring av varme. Beholderne må derfor inneholde jern. Dere kan undersøke om pannen er magnetisk ved bruk av en enkel magnet.

Viktig:
For å unngå skader på koketoppens overflaten, bruk ikke:
-Beholder med ikke helt flat bunn.
-Metallbeholder med emaljert bunn.
-Ikke bruk kokekar med ujevn bunn. Dette for å unngå å skrape opp overflaten på koketoppen.

SIKKERHETSANVISNINGER

Dette produktet er ikke beregnet for barn eller personer som må overvåkes. Pass på at barn ikke leker med produktet. For brukere av hjertestimulator og andre apparater er det viktig å undersøke før man bruker induksjonsplaten at stimulatoren er kompatibel med apparatet.

Før modellen tilkobles el-nettet:
-Kontrollere merkeskiltet (plassert på apparatets nedre del) for å sikre at spenningen og kraften stemmer overens med strømnettets data og at stikkontakten er passende. I tilfelle tvil, kontakte en kyndig elektriker.

Viktig:
-Metallgjenstander som f.eks. kniver, gafler, skjeer eller lokk bør ikke legges på overflaten til koketoppen på grunn av at de kan bli varme.
-Etter bruk, slå av koketoppen ved hjelp av dens kommandoanordning og stol ikke på kokekarsensoren.
-Unngå overkok av væske, bruk derfor lavere varme for oppkok eller oppvarming av væske.
-Ikke la varmeelementene være påslått med tomme panner/stekepanner eller uten kokekar.
-Når man er ferdig med kokingen, slå av effekten ved hjelp av bryteren som beskrives lenger nede på siden.
-Bruk aldri aluminiumsfolie under koking, og legg aldri produkter som er innpakket i aluminium på koketoppen. Aluminiumen vil smelte og ødelegge produktet.
-Ikke varm blikkbokser som inneholder mat uten først å åpne dem, de kan eksplodere! Denne advarselen gjelder for alle typer kokeplater.
-Bruk av høy effekt som funksjonen Booster egner seg ikke for oppvarming av enkelte væsker som for eksempel frityrolje. Den høye varmen kan værefarlig. Til dette anbefales bruk av lavere effekt.
-Beholderne må plasseres direkte på koketoppen og midt på platen. Man må aldri sette andre gjenstander mellom kokekaret og koketoppen.
-I situasjoner med høy temperatur, vil apparatet automatisk senke effektnivået til kokesonen.

Viktig: det må ikke brukes damprengjører.
Viktig: hvis overflaten er sprukket, slå av produktet for å unngå eventuelle elektriske støt.
Viktig: apparatet bør ikke settes i drift ved bruk av en ekstern timer eller en separat fjernkontroll.

Dette apparatet er merket i samsvar med det europeiske direktivet EC/96/2002, "Waste Electrical and Electronic Equipment" (WEEE). Ved å forsikre seg om at dette produktet blir avsatt på korrekt måte vil brukeren bidra til å hindre potensielt negative effekter for miljø og helse.


Symbolet på produktet, eller i den medfølgende dokumentasjonen viser til at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall, men må leveres inn til spesialinnsamling for elektriske og elektroniske produkter for resirkulering. Man må kvitte seg med apparatet slik lokale regler for avsetting og resirkulering tilsier. For nærmere informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av dette produktet må man kontakte det lokale avfallsselskap, offentlig kontor med ansvar for søppelinnsamling eller butikken der produktet ble kjøpt.

INSTALLASJONSINSTRUKSER

Disse instruksjonene er rettet mot en installeringsekspert, og er en hjelp under installasjon, regulering og vedlikehold i overensstemmelse med de regler som er gjeldende.

Oppstilling (Fig.3):
Husholdningsmaskinen er realisert for innbygging i en arbeidsbenk, slik som illustrert i figuren. Predisponere forseglingsmaterial langs hele koketoppens omkrets (utskjæringsmål se Fig.3B) og sett den inn i innbygningsåpningen. Blokker husholdningsmaskinen på arbeidsoverflaten ved hjelp av de 4

støttene og snu den ut ifra arbeidsoverflatens tykkelse (Fig.3A). Hvis den nederste delen av apparatet er tilgjengelig fra nedre del av møbelet etter installasjon, er det nødvendig å installere en skillevegg **G** (Fig.6A) ved å ta i betraktning de indikerte avstandene (Fig.6B). Hvis man installerer en ovn under, er dette ikke nødvendig (Fig.7A - Fig.7B).

Viktig: dersom en stekeovn befinner seg under induksjons-toppen er å foretrekke at den er utstyrt med en avkjølingsvifte. Ikke bruk koketoppen mens rengjøringsfunksjonen **PIROLITICA** er i funksjon.

Vær oppmerksom: for at det skal kunne sirkulere så mye frisk luft som mulig, må det være en avstand på minst **40 mm** mellom modulen og et hvilket som helst apparat installert under induksjonstoppen (Fig.7B). Man må tillate en passende lufting. For å tillate sirkulasjon av frisk luft, må det være åpninger i kjøkkenmøblene (Fig.6A - Fig.7A). Respektere antallene som indikert i Fig.6B - Fig.7B.

Elektriske koblinger (Fig.2B):
Før man utfører de elektriske koblingene må man forsikre seg om at:
- den elektriske jordkabelen må være 2 cm. Lenger i forhold til andre kabler;
- anleggets kjennetegn tilfredsstiller de indikasjoner som er gitt på identifikasjonsskiltet som befinner seg på den nedre delen av arbeidsbenken;
- anlegget er utstyrt med en jording som er i henhold til gjeldende regelverk.

I tilfelle hvitevaren ikke er ustyrt med kabel, benytte typen: "**H05V2V2-F**" for effekt på opptil 6400 Watt, kabelens tverrsnitt må være på minimum 2.5 mm^2, mens den for høyere effekter må være 4 mm^2. Kaleben må under ingen forhold nå en temperatur som er 50°C høyere enn romtemperaturen. Apparatet er ment for å kobles konstant til el-nettet, Det er derfor nødvendig å sette inn en flerpols-bryter, med en minimums-avstand på 3 mm mellom kontaktene, som har dimensjoner i overensstemmelse med kraften angitt på merkeskiltet og i samsvar med gjeldende regler (jordet gul/grønn ledning må ikke brytes av med en bryter).
Når apparatet er ferdig installert må flerpols-bryteren være lett tilgjengelig.

BRUK OG VEDLIKEHOLD

Bruk (Fig.2):
A = Tast **ON/OFF**
B = Låseknapp
C = Indikator **ON/OFF låseknapp**
D1 = Kommando **Slider**
D2 = Indikator **kokenivå**
E = Tast for valg av **kokesone**
I = Symbol for restvarme "**H**"
L1 = Tast **ON/OFF** Funksjon Hurtigoppvarming (**Heat up**)
N = Timer taster
N1 = Display for tiere
N2 = Display for enere
O = Plateindikator med funksjonen **timer** aktivert
Q = Display **Timer**
R = Display **kokesone**
R1 = Indikator for aktivert kokesone
S = Booster

- For å starte koketoppen trykk på tast (**A**), og på alle displayene (**R**) vises i 20 sekunder noen nulltall med noen blinkende desimaltegn.

Dersom ingen operasjoner utføres innen denne tiden er ferdig slår koketoppen seg av.
- Man kan slå på en **kokesone** ved å velge en av de fire tastene (**E**), og når desimaltegnet blir fast er kokesonen aktivert.

Still inn til ønsket kokenivå ved bruk av kommandoen **SLIDER** (**D1**).
  Merk: for innstilling av ønsket kokenivå fører man fingeren over kommandoen **SLIDER** (**D1**).
  Fra **Venstre** mot **Høyre** øker man temperaturnivået (**D2**) fra **1 til 9**, for å minske gjør man det motsatte.

Kokenivået (f.eks. **6**) vil vises på kokesonedisplayet (**R**).
  Merk: Du kan også direkte trykke på et punkt på **GLIDER**-kontrollen uten å føre fingeren langs den – i dette tilfellet vil temperaturnivået som tilsvarer punktet der kontrollen ble berørt aktiveres direkte.
- Det finnes flere måter å slå av en kokesone på:

1- Velg den, og før fingeren din over **GLIDER**-kontrollen inntil du når "**0**".
2- Velg den, og trykk direkte på symbolet "**0**" på **GLIDER**-kontrollen.
- Når en kokesone (**E**) stilles av til **OFF**-stillingen og temperaturen på glassoverflaten forblir over omtrent 50°, vil displayet (**R**) som korresponderer med denne sonen vise et lyssignal som veksler mellom "**0**" og "**H**". Hvis komfyren stilles på **OFF**-stillingen (**A**), vil lyssignalet vise boksstaven "**H**" fast.

Advarsel: for å forhindre at de elektroniske kretsene skades, er komfyren utstyrt med en varmevernsinnretning. I situasjoner der apparatet brukes ved høye ytelsesnivåer over lang tid, kan det hende at komfyren kobler ut én eller flere av de aktiverte sonene midlertidig, inntil temperaturen kommer tilbake til innstilt nivå. På displayet som tilsvarer kokesonen som har blitt slått av midlertidig, vises ytelsesnivået vekselvis med **E/4**. Dette vil slutte å blinke når kokesonen har blitt reaktivert.

Låsefunksjon (Fig.2 - (B)):
For å forhindre at komfyren brukes av barn, kan alle funksjoner låses ved å trykke på låseknappen (**B**) - denne funksjonen er aktiv når indikatorlyset (**C**) er tent.
- For å aktivere eller deaktivere den, trykk og hold (**B**) i omtrent to sekunder.
- Hvis komfyren er påslått og låsefunksjonen er aktivert, vil knappen **A** fortsatt virke.

Magnetisk sensor:
- Komfyren er utstyrt med en pannesensor, når pannen fjernes eller posisjoneres feil, vil U symbolet vises.

Hvis overflaten på glasset fortsatt er varm, vil H vises vekselvis med symbolet U.

Overflytsikkerhetsinnretning (Fig.2):
Komfyren er utstyrt med et sikkerhetssystem som flytter alle varme plater til **OFF**-posisjon og aktiverer sikkerhetslåsen når væsker eller andre gjenstander oppdages på kontrollpanel.
Disse symbolene vil blinke på displayet: Er 03.
De kan deaktiveres ved å fjerne gjenstanden eller væsken. Komfyren vil slå seg av automatisk.

Advarsel!
Når man slår på koketoppen vil display timer **Q** forbli på verdien CL etter noen sekunder dersom funksjonen ikke aktiveres vises ingenting på display **Q**.

Timer (Fig.2 - (Q)):
Merk: timer kan aktiveres på alle de fire kokesonene samtidig.

Denne funksjonen tillater å bestemme tid (1 til 99 min) for automatisk avslåing av den valgte kokesonen.
Aktivering:
1- Velg kokesone (**E**).
2- Still inn ønsket kokenivå (fra **1** til **9**), ved bruk av kommando **SLIDER** (**D1**).
3- Trykk på tasten Timer (**N**), på display vises 0 -, på dette tidspunkt vil indikatoren (**O**) for platene som har timerfunksjonen aktivert begynne å blinke.
4- Still inn ønsket tid for enhetene (**N2**) fra **0** til **9**, ved bruk av kommandoen **SLIDER** (**D1**) eks: 0 9.
5- Etter noen sekunder vil verdien til enerne (**N2**) og til tierne (**N1**) vises fast på display - 9.

- dersom man ønsker å stille inn en tid som er lenger enn 9 minutter eks: 2 9, fører man fingeren over kommandoen **SLIDER** (**D1**).
- i motsatt tilfelle dersom det ikke utføres noen operasjoner vil den slutte å blinke, og på display **Timer** (**Q**) vises koketiden som ble stilt inn tidligere 0 9.

6- Etter endt programmeringstid vil display timer (**Q**) og plateindikatoren (**O**) begynne å blinke etterfulgt av et akustisk signal.
For deaktivering av det akustiske signalet trykk på tasten timer **N**, hvis ikke går det av automatisk etter cirka 2 minutter.
For deaktivering av funksjonen timer før den innstilte tiden er ferdig:
-Velg **kokesone** (**E**) og trykk på en av de to knappene (**N**), når soneindikatoren (**R**) slutter å blinke på display (**E**), er ikke funksjonen aktiv lenger.
Merk: for visning av resterende koketid, trykk på valgtasten til tilhørende **kokesone** (**E**).

Minute Minder (Countdown) (Fig.2 - (Q)):
Advarsel! Denne funksjonen kan brukes kun dersom ingen av kokesonene (E) har timer tilkoblet.
-**Minute Minder** tillater å stille inn en nedtelling som går fra **1** til **99** minutter.
Når innstilt tid er ferdig, vil koketoppen gi fra seg et akustisk signal uten at de funksjonene som er aktiverte forandres.
-Funksjonen aktiveres kun dersom kokenivået på alle displayene (**R**) stilles inn til "**0**".
-Trykk på tasten Timer (**N**) og still inn tid ved å bruke samme prosedyre som til funksjonen **Timer**. Eneste forskjellen er at indikatorene (**O**) slå seg ikke på.
Merk: dersom man vil aktivere **Timer** på en eller flere av kokesonene, vil **Minute Minder** deaktiveres automatisk.
For aktivering av Timer istedenfor Minute Minder gjør som følgende:
1- Velg en av de to tastene (**E**) til kokesonen hvor man vil aktivere funksjonen timer.
2- Still inn kokenivå ved bruk av kommandoen **SLIDER** (**D1**).
3- Velg **tasten Timer** (**N**).
4- Velg på nytt tasten (**E**) hvor man vil aktivere funksjonen timer.
5- Velg **tasten Timer** (**N**).
6- Still inn koketid ved bruk av kommandoen **SLIDER** (**D1**).

Booster (Fig.2 - (S)):
Med utgangspunkt i modellen du har, er apparatet utstyrt med et system **Booster** som gjør det mulig å fremskynde koketiden, ved å bruke høyere effekt enn den nominelle innenfor en bestemt tidsramme. De gjeldende kokeplatene angis i figurene **P** Fig.2C.
For å aktivere denne sett kokesonen på hvilken som helst styrke og trykk på tasten **S** (Fig.2). Dette tillater å oppnå høyere temperatur på kortere tid ved bruk av maksimal styrke. Når funksjonen er aktivert, vil et rødt LED og en **P** vises på displayet i 10 minutter. Etter 10 minutter vik kokesonen automatisk gå tilbake til styrkenivå **9**.
Advarsel!
-Dersom apparatet deres er utstyrt med to kokesoner (**P**) som har funksjonen **Booster**, så kan disse aktiveres samtidig.
-Når funksjonen **Booster** er aktivert og man vil slå på den nedre eller den øvre vertikale (**F1** eller **F2** - **Fig.2**) kokesonen, eller dersom den allerede er slått på, så vil styrken minske litt så lenge **Booster** er på og dersom den er stilt inn til maksimalt nivå.
-Det kan hende at **Booster** ikke aktiveres. Dette skjer dersom kokesonen (med bokstaven **P**) har blitt aktivert med høye temperaturnivåer.
-For å kunne bruke funksjonen **Booster** vent til **P** på display **R** slutter å blinke og koketoppens interne temperatur går ned.

Oppvarming (Fig.2 - (L1)) (hurtig oppvarming):
Oppvarmingsfunksjonen kan brukes til å stille inn kokesonen på maksimal temperatur i en spesifisert tidsperiode, og deretter vil temperaturen gå tilbake til en lavere verdi som ble innstilt tidligere.
For å aktivere oppvarmingsfunksjonen, velg en av kokesonene (**E**).
Still kokenivået på "**9**" ved å bruke kommandoen **SLIDER** (**D1**), trykk på tasten **Heat up** (**L1**), og på **kokesonen** vises bokstaven "**A**". Dette betyr at funksjonen (**Heat up**) er aktivert.
Still inn ønsket kokenivå (mellom 1 og 8); kokesonedisplayet vil nå vise bokstaven "**A**" og ønsket kokenivå (f.eks. **6**) vekselvis.
-Dersom man ikke varierer **kokenivået** vil indikatoren (**D2**) slå seg av.
Merk: det er KUN mulig å øke det tidligere innstilte kokenivået:
1- Velg **kokesone** (**E**) hvor funksjonen **Heat up** er aktivert.
2- Øk ønsket temperatur ved å føre fingeren over kommandoen **SLIDER** (**D1**).
Når oppvarmingsfunksjonen er ferdig, vil komfyren avgi et lydsignal eller **PIP**; relevant kokesone vil fortsette å virke ved kokenivået som tidligere ble innstilt, f.eks. **6**.

Vedlikehold (Fig.5):
Fjern eventuelle matrester og fettdråper fra overflaten ved å bruke en spesiele skrape (ekstrautstyr).
Rengjør det oppvarmede området på best mulig måte ved å bruke SIDOL, STAHLFIX eller andre lignende produkter sammen med en papirduk. Skyll deretter av med vann og tørk med en ren duk.
Fjern umiddelbart (ved hjelp av den spesielle skrapen som er ekstrautsyr) aluminiumsbiter, smeltet plast, sukkerrester og alt annet med høyt sukkerinnhold fra den varme overflaten. På denne måten unngår man å skade platetoppens overflate. Bruk aldri slipemiddel eller kjemiske rengjøringsmidler som f.eks. spray for stekeovn eller flekkfjerner.

PRODUSENTEN AVSTÅR FRA ALT ANSVAR DERSOM DE VANLIGE SIKKERHETSFORSKRIFTENE OG FORSKRIFTENE BESKREVET OVENFOR IKKE BLIR HOLDT.

INFORMATION

För viktiga råd om säkerhet vid installation, användning och underhåll bör innehållet i bruksanvisningen läsas noggrannt. Behåll instruktionsboken för eventuella framtida behov. Installationen (elektriska anslutningar) måste utföras av elektriker eller annan specialiserad tekniker enligt gällande lagar.

1.1 Induktionsprincipen:
induktionssystemet för glaskeramikhällar grundar sig på ett fysiskt fenomen kallat magnetisk induktion.
Grundläggande i detta system är en induktionsspole som alstrar värmen genom elektromagnetiska fält direkt till kastrullen utan mellanliggande medel (till skillnad från traditionella spishällar, se Fig.1).

1.2 Fördelar:
Om man jämför glaskeramikhällen med traditionella elektriska spishällar är den nya induktionshällen:
- **Säkrare:** låg temperatur på glashällens yta.
- **Snabbare:** kortare tilllagningstid.
- **Mer exakt:** glaskeramikhällen reagerar genast på touchkontrollen.
- **Effektivare:** 90% av den använda energin förvandlas till värme.

När kastrullen tas bort från spishällen avbryts dessutom värmeöverföringen omedelbart. På så sätt undviks onödig värmeförlust.
Systemet känner automatiskt av kastrullernas olika diametrar och anpassar effektnivån till kastrullens diameter.
På detta sätt kan kastruller med olika dimensioner användas, under förutsättning att kastrullens diameter inte är större än 10% eller mindre än 40% i förhållande till trycket på spishällen (Fig.4B).
OBS! Om du använder en kastrull med en diameter som är mindre än 40 % i förhållanden till trycket på glaset, kan det hända att spishällen inte kopplas till.

1.3 Kokkärl (Fig.4A):
Induktionshällen (för matlagning) använder sig av ett magnetiskt fält för att producera värme. Kokkärlen måste därför innehålla järn. Det är möjligt att kontrollera om kokkärlet innehåller järn med en magnet.

Viktigt:
För att undvika permanenta skador på glaskeramikhällens yta använd ej:
- Kärl som inte har fullständigt platt botten.
- Metallkärl med emaljerad botten.
- Använd inte kärl som har ojämn skrovlig botten, för att undvika att hällens yta repas.

SÄKERHETSANVISNING

Denna glaskeramikhäll bör ej användas av barn eller andra personer som behöver tillsyn. Se till att barn inte leker med glaskeramikhällen.
För personer med pacemaker eller liknande är det viktigt att kontrollera om denna kan störas av glaskeramikhällen.

Innan apparaten ansluts till elnätet:
- Kontrollera typskylten (sitter på apparatens nedre del) för att vara säker på att spänning och effekt överensstämmer med nätets och att anslutningskontakten är av rätt typ. Rådfråga en kompetent eltekniker om du har problem.

Viktigt:
- Metallföremål som till exempel knivar, gafflar, skedar eller kastrullock bör ej läggas på glaskermikhällens yta då dessa kan hettas upp.
- Efter användningen stäng av kokzonen med touchkontrollen, förlita er inte på sensorn (som känner av kastrullen).
- Undvik att spilla vätskor; för att koka eller värma vätskor minska istället värmen.
- Lämna inte kokzonen påslagen med tomma kastruller eller stekpannor, ej eller helt utan kokkärl.
- När ni använt klart kokzonen stäng av den med touchkontrollen som beskrivet nedan.
- För att tilllaga mat använd aldrig bitar av aluminiumfolie och lägg aldrig produkter i aluminiumfolie direkt på kokzonen. Aluminiumfolie smälter och skadar oåterkallerligt glaskeramikhällen.
- Värm aldrig en konservburk av plåt som innehåller livsmedel utan att först ha öppnat den: den kan då explodera! Denna varning gäller också alla andra typer av kokhällar.
- Användandet av en hög effekt som med Booster funktioner än inte tillämpningsbar vid uppvärmning av vissa vätskor som till exempel olja för fritering. Överdriven värme kan vara farlig. I dessa fall rekommenderas en mindre hög effekt.
- Kärlen måste placeras direkt på spishällen och de måste vara centrerade. Sätt aldrig någonting mellan kastrullen och spishällen.
- Vid höga temperaturer minskar enheten automatiskt effektnivån av kokzonerna.

Varning: använd inte ånga vid rengöring.
Varning: om ytan är sprucken, stäng genast av hällen för att undvika eventuella elektriska stötar.
Varning: du får inte använda en extern timer eller separat fjärrkontroll för att sätta på apparaten.

Den här apparaten överensstämmer med europadirektivet 2002/96/EG, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Genom att försäkra sig om att den här produkten elimineras på rätt sätt, bidrar användaren till att förebygga eventuella negativa följdrisker för miljö och hälsa.


Symbolen på produkten eller på bifogad dokumentation indikerar att den här produkten inte ska behandlas om hushållsavfall utan ska överlämnas till lämplig avfallsstation för återvinning av elektriska och elektroniska apparater. Kassera enligt gällande lokala normer för avfallshantering. För ytterligare information om hantering och återvinning av produkten, kontakta det lokala kontoret, uppsamllingsstation för hushållsavfall eller affären där produkten inhandlats.

BRUKSANVISNING FÖR INSTALLATIONEN

Följande instruktioner gäller endast installatören och är en guide för installationen, regleringen och underhållet enligt gällande regler och lagar.

Placering och installering (Fig.3):
Kokhällen är konstruerad för att monteras in i en arbetsbänk, såsom visas på bilden.
Lägg det medföljande isoleringsmaterialet runt hela kokhällens omkrets och för in det i hålrummet där hällen inmonteras

(utskärningens dimensioner Fig.3B).
Fixera kokhällen på arbetsbänken med hjälp av de 4 stöden, genom att vrida dem på lämpligt sätt beroende på tjockleken på arbetbänkens skiva (Fig.3A).
Om den nedre delen av apparaten, efter installationen, är åtkomlig, är det nödvändigt att montera en mellanplatta **G** (Fig.6A) och respektera de angivna avstånden (Fig.6B).
Om hällen är installerad ovanpå en ugn, är inte mellanväggen nödvändig. (Fig.7A - 7B).

Viktigt: om en ugn är placerad under induktionshällen skall den helst vara försedd med fläkt för avkylning. Använd inte induktionshällen medan **PYROLYSRENGÖRINGEN** är i funktion.

Varning: för att så mycket kall luft som möjligt skall kunna cirkulera, måste det vara ett minimumavstånd på **40 mm** mellan enheten och andra apparater som installerats under induktionshällen (Fig.7B).
I varje fall måste luftcirkulationen vara tillräcklig.
För att cirkulation av kall luft skall möjliggöras, måste det finnas öppningar i köksinredningen (Fig.6A - Fig.7A), och värdena i Fig.6B - Fig.7B måste respekteras.

Elektriska anslutningar (Fig.6B):
Innan ni påbörjar de elektriska anslutningarna försäkra er om att:
- jordkabeln är 2cm längre än de andra ledningarna;
- elanläggningen motsvarar anvisningarna på lappen som är fäst på undersidan av arbetsytan;
- elanläggningen är utrustad med jordkabel i enlighet med gällande regler och lagar i landet.

Om spishällen inte är försedd med kabel ska följande typ användas:
“**H05V2V2-F**” för effekter upp till 6 400 Watt ska kabeltvärsnittet vara minst 2,5 mm^2, medan för högre effekter ska kabeltvärsnittet vara 4 mm^2. Kabeln får inte vid någon punkt nå en temperatur på som är 50 °C högre än rumstemperaturen.
Utrustningen är avsedd att vara permanent ansluten till elnätet och av den anledningen måste en flerpolsbrytare installeras som har en öppning på minst 3mm mellan kontakterna och som är anpassad till effekten som anges på märkplåten och överensstämmer med gällande nationella normer (den gulgröna jordkabeln får inte avbrytas från brytaren). När installationen av utrustningen är klar ska det vara enkelt att komma åt flerpolsbrytaren.

BRUKSANVISNING OCH UNDERHÅLL

Bruksanvisning (Fig.2):
A = PÅ/AV-knapp
B = Nyckelknapp
C = Indikator **PÅ/AV nyckelknapp**
D1 = Slider-kontroll
D2 = Indikator för **tillagningsnivå**
E = Knapp för att välja **värmezon**
I = Symbol för återstående värme “**H**”
L1 = PÅ/AV-knapp för snabbuppvärmningsfunktionen (**Heat up**)
N = Timerfunktions-knappar
N1 = Display för decimaltalen
N2 = Display för entalen
O = Indikator för plattor med aktiv **timerfunktion**
Q = Display för **Timer**
R = Display för **värmezon**
R1 = Indikator för aktiv värmezon
S = Booster

- För att sätta på spishällen trycker du på knappen (**A**). På samtliga displayer (**R**) visas nollor med blinkande decimalpunkter i 20 sekunder.

Om inget annat görs under hela den här tiden stängs spishällen av igen.
- För att sätta på en **värmezon** trycker du på en av de 4 knapparna (**E**). När decimalpunkten övergår till fast ljus betyder det att värmezonen är aktiv.

Ställ in önskad tillagningsnivå med hjälp av **SLIDER**-kontrollen (**D1**).
Obs: Ställ in önskad tillagningsnivå med hjälp av **SLIDER**-kontrollen (**D1**).
Från **vänster** till **höger** ökar värmen (**D2**) från nivå **1 till 9**, och för att sänka värmen gör du tvärtom.
Tillagningsnivån (t.ex. **6**) visas på värmezonens display (**R**).
Notering: Det går även att trycka direkt var som helst på **SLIDER**-reglaget utan att glida med fingret. I detta fall aktiveras temperaturnivån direkt beroende på var fingret trycks ned.
- En värmezon kan stängas av på flera sätt:

1- Välj värmezonen och glid med fingret på **SLIDER**-reglaget tills du kommer till **0**.
2- Välj zonen och tryck direkt på nummer (**0**) på **SLIDER**-kontrollen.
- Om en **värmezon** (**E**) sätts i läge **OFF** och glasytans temperatur är högre än cirka 50°C, visas omväxlande **0** och **H** på displayen för respektive värmezon. Om **spishällen** sätts i läge **OFF** (**A**) visas bokstaven **H** med fast sken på displayen.

Varning! För att undvika skador på elkretsarna är spishällen försedd med ett säkerhetssystem mot överhettningen. Vid situationer med lång tillagningstid med höga effektnivåer, kan spishällen stänga av en eller flera tillslagna värmezoner tillfälligt tills temperaturerna återgår till inställda nivåer. På displayen för den tillfälligt avstängda zonen visas omväxlande effektnivån och förkortningen **E/4**. Displayen slutar att blinka när värmezonen sätts på igen.

Nyckelfunktion (Fig.2 - (B)):
För att undvika att spishällen används av barn kan alla funktioner låsas genom att trycka på **nyckelknappen** (**S**). Funktionen är aktiv när kontrollampan (**C**) är tänd.
- Tryck ned knappen (**B**) i cirka två sekunder för att sätta på eller stänga av funktionen.
- Om spishällen är påslagen och **nyckelfunktionen** är aktiv, fungerar **A**-knappen ändå.

Magnetisk detektor (Fig.2 - (I)):
- Spishällen är försedd med en kastrulldetektor. Det innebär att symbolen U; visas när kastrullen tas bort eller om den är olämplig. Om glasytan fortfarande är varm visas i stället symbolen H omväxlande med symbolen U.

O.S.D. (Overflow Safety Device) (Fig.2):
Spishällen är försedd med ett säkerhetssystem som stänger av alla värmezoner och som kopplar in safety lock om vätskor eller föremål finns på manöverpanelen. På displayen blinkar symbolerna Er 03.
Dessa slutar att blinka när föremålet eller vätskan tas bort. Spishällen stängs av automatiskt.

Viktigt!
När spishällen sätts på kommer timerns display **Q** att visa värdet CL Om funktionen inte aktiveras inom några sekunder släcks displayen **Q**.

Timer (Fig.2 - (Q)):
Obs: timern kan aktiveras på alla 4 värmezoner samtidigt.
Med hjälp av den här funktionen kan du fastställa en tid (från **1** till **99** minuter) efter vilken den valda värmezonen stängs av automatiskt.
För att aktivera den:
1- Välj värmezon (**E**).
2- Ställ in önskad tillagningsnivå (från **1** till **9**) med hjälp av **SLIDER-kontrollen** (**D1**).
3- Tryck på **Timer-knappen** (**N**). Displayen visar 0 -., och indikatorn (**O**) för värmezoner med timerfunktion börjar att blinka.
4- Ställ in tidens ental (från 0 till 9) med hjälp av **SLIDER-kontrollen** (**D1**) t.ex: 0 9..
5- Efter några sekunder kommer entalens (**N2**) och decimaltalens (**N1**) värden att visas med fast ljus på displayen - 9..
- om du önskar att ställa in en tid som överstiger 9 minuter, som t.ex: 2 9., behöver du bara glida med fingret på **SLIDER-kontrollen** (**D1**).
- om du däremot inte gör någon inställning alls kommer timern att sluta blinka efter några sekunder och timer-displayen (**Q**) visar då den tidigare inställda tillagningstiden 0 9..

6- När den inställda tiden har löpt ut, börjar timer-displayen (**Q**) och indikatorn för plattor (**O**) att blinka och därefter hörs en ljudsignal.
För att stänga av ljudsignalen trycker du in timerfunktionens knapp **N**. I annat fall stängs den av automatiskt efter 2 minuter
För att avaktivera timerfunktionen innan inställd tid har löpt ut:
- Välj **värmezon** (**E**) och tryck på en av de två knapparna (**N**), det spelar ingen roll vilken. När indikatorn för värmezon (**R**) på displayen (**E**) slutar att blinka betyder det att funktionen är avaktiverad.
Obs: för att visa hur lång tillagningstid det finns kvar ska du trycka på berörd knapp för val av **värmezon** (**E**).

Minute Minder (Countdown) (Fig.2 - (Q)):
Viktigt! Denna funktion kan endast användas om ingen av värmezonerna (E) har aktiverad timerfunktion.
- Med funktionen **Minute Minder** går det att aktivera en nedräkning som ställs in från **1** till **99** minuter.
När inställd tid har löpt ut avger spishällen en ljudsignal utan att någon av de aktiva funktionerna ändras.
- Funktionen kan endast aktiveras om tillagningsnivån är inställd på "**0**" på samtliga displayer (**R**).
- Tryck på timerfunktionens knapp (**N**) och ställ in tiden på samma sätt som för timerfunktionen, med enda undantaget att ingen indikator (**O**) tänds.
Obs: om du därefter ställer in timerfunktionen på minst en värmezon kommer funktionen **Minute Minder** att avaktiveras automatiskt.
Gör på följande sätt för att aktivera timerfunktionen istället för Minute Minder:
1- Med hjälp av en av knapparna (**E**) väljer du den värmezon som du önskar aktivera timerfunktionen på.
2- Ställ in önskad tillagningsnivå med hjälp av **SLIDER-kontrollen** (**D1**).
3- Tryck på timerfunktions-knappen (**N**).
4- Välj återigen den av knapparna (**E**) som du önskar aktivera timerfunktionen på.
5- Tryck på **timerfunktion- knappen** (**N**).
6- Ställ in önskad tillagningstid med hjälp av **SLIDER-kontrollen** (**D1**).

Booster (Fig.2 - (S)):
Beroende på vilken modell du har kan utrustningen vara utrustad med ett **Booster-system** som medger att förkorta tillagningstiderna. Detta sker genom att en effekt som är högre än nominell effekt används under en fastställd tidsperiod. Detta gäller värmezonerna som visas i **P** Fig.2C. För att aktivera denna funktion sätt på kokzonen ifråga på vilken styrka som helst och tryck på knapp **S** (Fig.2). På så sätt uppnås högsta temperatur på kort tid med största möjliga värmestyrka. När denna funktion väl är aktiverad syns en röd lysdiod och ett **P** i 10 minuter på displayen varefter kokzonen automatiskt återgår till styrkenivå **9**.
Viktigt!
- Om er spishäll är försedd med två värmezoner (**P**) med **Booster**-funktion, är det möjligt att aktivera båda samtidigt.
- När **Booster**-funktionen är aktiv och du önskar sätta på en värmezon, eller om den redan är på, vilken är belägen under eller över i lodrät riktning (**F1** eller **F2** - Fig.2) kommer dess effekt att minska något under hela den tid som **Booster**-funktionen varar och om max nivå är inställd.
- Det kan hända att **Booster**-funktionen inte sätts på om värmezonen (med bokstav **P**) sattes på i ett tidigare skede med hög temperatur.
- För att kunna använda **Booster**-funktionen ska du vänta tills **P** :et på displayen **R** slutar att blinka och spishällens inre temperatur når en lägre grad.

Heat up L1 (snabbuppvärmning):
Funktionen Heat up används för att värma upp värmezonen till max. temperatur under en viss tid. Sedan sjunker temperaturen till ett värde som är lägre än vad som har ställts in tidigare.
För att sätta på **Heat up**-funktionen, välj en av **värmezonerna** (**E**). Ställ tillagningsnivån på "**9**" med hjälp av **SLIDER**-kontrollen (**D1**), tryck på knappen **Heat up** (**L1**). På värmezonen visas bokstaven "**A**" för att ange att funktionen (**Heat up**)är aktiv.
Ställ in önskad **tillagningsnivå** (från 1 till 8). I detta läge visar **värmezonens** display bokstaven **A** omväxlande med önskad tillagningsnivå, t.ex. 6.
- Om det inte utförs någon ändring på **tillagningsnivån** kommer indikatorn (**D2**) att släckas.
Obs: det går ENDAST att öka den tidigare programmerade tillagningsnivån:
1- Välj den **värmezon** (**E**) som funktionen **Heat up** är aktiv på.
2- Öka till önskad temperatur genom att glida med fingret på **SLIDER**-kontrollen (**D1**).
När **Heat up**-funktionen avslutas hörs en ljudsignal och aktuell **värmezon** fortsätter att fungera med förinställd tilllagningsnivå, ex. 6.

Underhåll (Fig.5):
Avlägsna eventuella matrester och stänk från arbetsytan genom att använda den speciella skrapan (tillgänglig på förfrågan). Rengör kokzonerna så nogrannt som möjligt genom att använda SIDOL, STAHLFIX eller liknande produkter och en allduk eller annan pappershandduk, skölj med vatten och torka med en ren pappershandduk. Avlägsna omedelbart (med den speciella skrapan eller annan valfri sådan) bitar av aluminium- eller plastfolie som råkat smälta, sockerrester eller matrester med hög sockerhalt. På detta sätt undviks möjliga skador på ytan. Använd aldrig stålull eller hårda rengöringssvampar som river ytan eller irriterande kemiska medel, som till exempel sprayer för att rengöra ugnar, eller fläckborttagningsmedel.

TILLVERKAREN FRÅNSÄGER SIG ALLT ANSVAR FÖR EVENTUELLA SKADOR SOM ORSAKTS P.G.A. ATT OVANSTÅENDE INSTRUKTIONER INTE RESPEKTERATS.

ΓΕΝΙΚΑ

Διαβάστε προσεκτικά το περιεχόμενο του παρόντος εγχειριδίου αφού παρέχει σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια εγκατάστασης, χρήσης και συντήρησης. Διατηρήστε το εγχειρίδιο για κάθε περαιτέρω πληροφόρηση. Όλες οι εργασίες οι σχετικές με την εγκατάσταση (ηλεκτρικές συνδέσεις) πρέπει να διενεργούνται από ειδικευμένο προσωπικό σύμφωνα με τους ισχύοντες κανόνες.

1.1 ΑΡΧΗ ΤΗΣ ΕΠΑΓΩΓΗΣ:
Το σύστημα μαγειρέματος με επαγωγή βασίζεται στο φυσικό φαινόμενο της μαγνητικής επαγωγής.
Το βασικό χαρακτηριστικό του συστήματος αυτού είναι η άμεση μεταφορά της ενέργειας από τη γεννήτρια στην κατσαρόλα (αντίθετα από τις παραδοσιακές εστίες, βλέπε Εικ.1).

1.2 ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:
Αν συγκριθεί με τα ηλεκτρικά πλαίσια μαγειρέματος, το δικό σας πλαίσιο με επαγωγή προκύπτει:
-**Πιο ασφαλές:** λιγότερη θερμοκρασία στη γυάλινη επιφάνεια
-**Πιο γρήγορο:** μικρότεροι χρόνοι θέρμανσης της τροφής.
-**Πιο ακριβές:** το πλαίσιο αντιδρά άμεσα στις εντολές
-**Πιο αποτελεσματικό:** το 90% της απορροφούμενης ενέργειας μετασχηματίζεται σε θερμότητα.
Επιπλέον όταν αφαιρείτε την κατσαρόλα από το μάτι, η μετάδοση της θερμότητας διακόπτεται αμέσως, αποφεύγοντας έτσι άσκοπη απώλεια της θερμότητας.
Το σύστημα επίσης αναγνωρίζει αυτόματα τη διαφορετική διάμετρο της κάθε κατσαρόλας, υιοθετώντας για κάθε διάσταση το κατάλληλο επίπεδο ισχύος.
Αυτό σας επιτρέπει να χρησιμοποιείτε κατσαρόλες διαφόρων διαστάσεων, εφόσον η διάμετρός τους δεν είναι ανώτερη του 10% ή κατώτερη του 40% σε σχέση με τη μεταξοτυπία που υπάρχει στην επιφάνεια μαγειρέματος (Εικ.4Β).
Προσοχή: αν χρησιμοποιείτε μια κατσαρόλα με διάμετρο κατώτερη του 40% σε σχέση με τη μεταξοτυπία του γυαλιού, η περιοχή μαγειρέματος μπορεί να μην ανάψει.

1.3 ΣΚΕΥΗ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ (Εικ.4):
Το μαγείρεμα με επαγωγή χρησιμοποιεί μαγνητισμό για την παραγωγή θερμότητας. Τα σκεύη πρέπει συνεπώς να περιέχουν σίδηρο. Μπορείτε να βεβαιωθείτε αν το υλικό της κατσαρόλας είναι μαγνητικό με έναν απλό μαγνήτη.

Σημαντικό:
Για την αποφυγή ζημιών στην επιφάνεια του πλαισίου, μη χρησιμοποιείτε:
-σκεύη με βάση όχι απόλυτα επίπεδη.
-σκεύη μεταλλικά με βάση επισμαλτωμένη.
-μη χρησιμοποιείτε σκεύη με βάση τραχιά, για να αποσοβηθεί το γρατσούνισμα της επιφάνειας του πλαισίου.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά ή άτομα μη ικανά.
Προσέξτε να μην παίζουν τα παιδιά με τη συσκευή.
Για τους φέροντες καρδιακούς βηματοδότες και ενεργές συσκευές είναι σημαντικό να διαπιστώνετε, πριν τη χρήση του πλαισίου επαγωγής, αν ο βηματοδότης είναι συμβατός με τη συσκευή.

Πριν τη σύνδεση του μοντέλου στο ηλεκτρικό δίκτυο:
-ελέγξτε την πινακίδα στοιχείων (στο κάτω μέρος της συσκευής) για να βεβαιωθείτε ότι η τάση και η ισχύς αντιστοιχούν σε εκείνες του δικτύου και ότι η πρίζα σύνδεσης είναι κατάλληλη. Σε περίπτωση αμφιβολίας επικοινωνήστε με ειδικευμένο ηλεκτρολόγο.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΌ:
-μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια ή καπάκια δεν πρέπει να τίθενται στην επιφάνεια του πλαισίου μαγειρέματος διότι μπορεί να θερμανθούν.
-μετά τη χρήση, σβήστε το πλαίσιο μαγειρέματος μέσω της διάταξης χειρισμού και μην επαφίεστε στον ανιχνευτή κατσαρολών.
-να αποφεύγονται οι διαφυγές υγρού, συνεπώς για να βράζετε ή να θερμαίνετε υγρά, να μειώνετε την παροχή θερμότητας.
-μην αφήνετε τα θερμαντικά στοιχεία αναμμένα με κατσαρόλες και τηγάνια άδεια ή χωρίς σκεύη.
-αφού τελειώσει το μαγείρεμα, σβήστε τη σχετική ζώνη μέσω του χειριστηρίου που φαίνεται στη συνέχεια.
-για το μαγείρεμα μη χρησιμοποιείτε ποτέ αλουμινόχαρτο ή μην αφήνετε ποτέ προϊόντα αμπαλαρισμένα με αλουμίνιο. Το αλουμίνιο θα έλιωνε και θα προκαλούσε ανεπανόρθωτη ζημιά στη συσκευή σας.
-μη θερμαίνετε ποτέ κουτί ή κονσέρβα με τρόφιμα χωρίς πρώτα να το ανοίξετε: θα μπορούσε να εκραγεί! Η προειδοποίηση αυτή ισχύει για όλους τους τύπους πλαισίων εστιών.
-Η χρήση μιας ισχυρής ισχύος όπως η λειτουργία Booster δεν είναι κατάλληλη για το ζέσταμα ορισμένων υγρών όπως για παράδειγμα λάδι τηγανίσματος. Η πολύ μεγάλη θερμότητα μπορεί να είναι επικίνδυνη. Στις περιπτώσεις αυτές σας συνιστούμε τη χρήση μιας λιγότερο υψηλής ισχύος.
-Τα δοχεία πρέπει να τοποθετούνται απευθείας στο κέντρο της επιφάνειας μαγειρέματος. Σε καμιά περίπτωση μην τοποθετείτε αντικείμενα μεταξύ της κατσαρόλας και της επιφάνειας μαγειρέματος.
-Σε συνθήκες υψηλών θερμοκρασιών η συσκευή μειώνει αυτομάτως το επίπεδο ισχύος στις περιοχές μαγειρέματος.

ΠΡΟΣΟΧΉ: Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται συσκευή καθαρισμού με ατμό.
ΠΡΟΣΟΧΉ: Αν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, σβήστε τη συσκευή για να αποφύγετε το ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας.
Προσοχή: Η συσκευή δεν πρέπει να τίθεται σε λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού τηλεχειριστηρίου.

Η συσκευή αυτή είναι χαρακτηρισμένη σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Ο χρήστης με το να διαθέτει το προϊόν αυτό ως απόρριμμα με τον ενδεδειγμένο τρόπο συμβάλει στην αποφυγή αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία.

Το σύμβολο στο προϊόν ή στην τεκμηρίωση που το συνοδεύει δείχνει ότι το προϊόν αυτό δεν πρέπει να αντιμετωπίζεται ως απόρριμμα οικιακό αλλά πρέπει να παραδίνεται σε κατάλληλα σημεία συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών. Διαθέστε το ως απόρριμμα τηρώντας τους κατά τόπους κανονισμούς για τη διάθεση των απορριμμάτων. Για περαιτέρω πληροφορίες για τη μεταχείριση, την ανάκτηση και την ανακύκλωση του προϊόντος αυτού, επικοινωνήστε με το αρμόδιο τοπικό γραφείο, την υπηρεσία συλλογής οικιακών απορριμμάτων ή το κατά-

στημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν αυτό.

ΟΔΗΓΊΕΣ ΕΓΚΑΤΆΣΤΑΣΗΣ

Οι παρούσες οδηγίες απευθύνονται σε τεχνικό ειδικό εγκατάστασης και χρησιμεύουν ως οδηγός για την εγκατάσταση, τη ρύθμιση και τη συντήρηση σύμφωνα με τους ισχύοντες νόμους και κανονισμούς.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ (Εικ.3):
Η οικιακή ηλεκτρική συσκευή κατασκευάστηκε για να εντοιχίζεται σε πάγκο εργασίας, όπως απεικονίζεται στην συγκεκριμένη εικόνα. Ετοιμάστε το παρεχόμενο μονωτικό υλικό κατά μήκος όλης της περιμέτρου του πλαισίου μαγειρέματος και βάλτε το στο χώρο για τον εντοιχισμό (διαστάσεις μεγέθους Εικ.3B). Ασφαλίστε την οικιακή ηλεκτρική συσκευή στον πάγκο εργασίας μέσω των 4 στηριγμάτων, στρέφοντάς τα κατάλληλα ανάλογα με το πάχος του ίδιου του επιπέδου (Εικ.3A). Αν το κάτω μέρος της συσκευής, μετά την εγκατάσταση, είναι προσβάσιμη, θα πρέπει να μοντάρετε ένα διαχωριστικό πάνελ **G** (Εικ.6A) τηρώντας τις αναφερόμενες αποστάσεις (Εικ.6B). Αν η συσκευή εγκατασταθεί πάνω σε φούρνο, το πάνελ δεν χρειάζεται (Εικ.7A - Εικ.7B).

ΣΗΜΑΝΤΙΚΌ: αν ένας φούρνος είναι τοποθετημένος κάτω από τον πάγκο με επαγωγή είναι προτιμότερο να διαθέτει ανεμιστήρα ψύξης. Μη χρησιμοποιείτε τον πάγκο με επαγωγή ενώ ο **ΠΥΡΟΛΥΤΙΚΟΣ** καθαρισμός είναι σε λειτουργία.

ΠΡΟΣΟΧΉ: για να μπορεί να κυκλοφορεί όσο το δυνατόν περισσότερος φρέσκος αέρας, πρέπει να υφίσταται μια ελάχιστη απόσταση **40mm** μεταξύ του αρθρώματος και οποιασδήποτε συσκευής εγκατεστημένης κάτω από τον πάγκο επαγωγής (Εικ.7B).Σε κάθε περίπτωση πρέπει να επιτρέπεται κατάλληλος αερισμός. Για να επιτραπεί η κυκλοφορία του φρέσκου αέρα, πρέπει να υπάρχουν ανοίγματα στο έπιπλο της κουζίνας (Εικ.6A - Εικ.7A), τηρώντας τα μεγέθη στην Εικ.6B - Εικ.7B.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΣΥΝΔΕΣΕΙΣ (Εικ.2B):
Πριν διενεργήσετε τις ηλεκτρικές συνδέσεις βεβαιωθείτε ότι:
- το ηλεκτρικό καλώδιο της γείωσης είναι 2 cm μακρύτερο σε σχέση με τα άλλα καλώδια.
- τα χαρακτηριστικά της εγκατάστασης είναι σύμφωνα με τις υποδείξεις της πινακίδας ταυτοποίησης επί του κάτω μέρους του πάγκου εργασίας.
- η εγκατάσταση διαθέτει αποτελεσματική γείωση σύμφωνη με τους ισχύοντες κανόνες και διατάξεις του νόμου.

Η γείωση είναι υποχρεωτική εκ του νόμου.
Στην περίπτωση που η οικιακή ηλεκτρική συσκευή δεν διαθέτει καλώδιο, χρησιμοποιήστε τον τύπο:
“**H05V2V2-F**” για ισχύ μέχρι 6400 Watt, η διατομή του καλωδίου πρέπει να είναι τουλάχιστον 2.5 mm^2, ενώ για ισχύ μεγαλύτερη πρέπει να είναι 4 mm^2. Σε κανένα σημείο το καλώδιο δεν πρέπει να παρουσιάζει θερμοκρασία κατά 50°C ανώτερη της θερμοκρασίας περιβάλλοντος. Η συσκευή προορίζεται να συνδεθεί μόνιμα στο ηλεκτρικό δίκτυο, για το λόγο αυτό θα πρέπει να παρεμβάλλετε ένα πολυπολικό διακόπτη, με ελάχιστο άνοιγμα επαφών 3mm, κατάλληλο για το φορτίο που αναφέρεται στην πινακίδα και σύμφωνο με τους ισχύοντες κανόνες (ο κιτρινο/πράσινος αγωγός γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από το διακόπτη). Αφού ολοκληρωθεί η εγκατάσταση της συσκευής, ο πολυπολικός διακόπτης πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμος.

ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Χρήση (Εικ.2):
A = Πλήκτρο **ON/OFF**
B = Πλήκτρο **Κλειδί**
C = Δείκτης **ON/OFF πλήκτρο κλειδί**
D1 = Τηλεχειριστήριο **Slider**
D2 = Δείκτης **επίπεδο μαγειρέματος**
E = Επιλογέας **περιοχή μαγειρέματος**
I = Σύμβολο της θερμότητας που υπολείπεται “**H**”
L1 = Πλήκτρο **ON/OFF** Λειτουργία Γρήγορης Θέρμανσης (**Heat up**)
N = Πλήκτρα **Timer**
N1 = Οθόνη των δεκάδων
N2 = Οθόνη των μονάδων
O = Δείκτης πλακών με λειτουργία **timer** ενεργή
Q = Οθόνη **Timer**
R = Οθόνη **zona cottura**
R1 = Δείκτης περιοχής μαγειρέματος σε λειτουργία
S = Booster

- Για να ενεργοποιήσετε το επίπεδο πατήστε το πλήκτρο (**A**), σε όλες τις οθόνες (**R**) θα εμφανιστούν για 20 δευτερόλεπτα μηδενικά με υποδιαστολή που αναβοσβήνουν.

Αν δεν προχωρήσετε σε καμιά λειτουργία εντός αυτού του χρονικού διαστήματος η επιφάνεια θα σβήσει.
- Μπορείτε να ανάψετε μια **περιοχή μαγειρέματος**, sεπιλέγοντας ένα από τα 4 πλήκτρα (**E**), όταν η υποδιαστολή σταθεροποιηθεί η περιοχή μαγειρέματος είναι ενεργή.

Ρυθμίστε το επίπεδο μαγειρέματος που θέλετε, ενεργώντας επί του τηλεχειριστηρίου **SLIDER** (**D1**).

Σημείωση: για να ρυθμίσετε το επίπεδο μαγειρέματος αρκεί να τρέξετε το δάχτυλο πάνω στο τηλεχειριστήριο **SLIDER** (**D1**).
Από **Sx** προς **Dx** αυξάνεται το επίπεδο θερμοκρασίας (**D2**) από **1 έως 9**, για να μειώσετε αρκεί να κάνετε την αντίστροφη λειτουργία.

Το επίπεδο μαγειρέματος (πχ.**6**) εμφανίζεται στην οθόνη της περιοχής μαγειρέματος (**R**).

Σημείωση: μπορείτε επίσης να πατήσετε απευθείας οποιοδήποτε σημείο του τηλεχειριστηρίου **SLIDER** χωρίς να τρέξετε το δάχτυλο, στην περίπτωση αυτή ενεργοποιείται απευθείας το επίπεδο θερμοκρασίας που ανταποκρίνεται στο σημείο όπου πατήσατε.

- Για να σβήσετε μια **περιοχή μαγειρέματος** υπάρχουν διάφοροι τρόποι:

1- Επιλέξτε και τρέξτε το δάχτυλο στο τηλεχειριστήριο **SLIDER** μέχρι να φτάσετε στο “**0**”.
2- Επιλέξτε και πατήστε απευθείας στο τηλεχειριστήριο (**0**) το.
- Όταν μια “**περιοχή μαγειρέματος**” (**E**) είναι σε θέση **OFF** και η θερμοκρασία της επιφάνειας γυαλιού είναι ανώτερη των 50°περίπου, στην οθόνη (**R**) της ενδιαφερόμενης περιοχής, θα εμφανιστεί μια φωτεινή εναλλασσόμενη ένδειξη από ένα “**0**“ “ και από ένα “**H**”.
- Αν η “**επιφάνεια**” είναι σε θέση **OFF** (**A**), η φωτεινή ένδειξη εμφανίζεται με το γράμμα “**H**” σταθερό.

Προσοχή: για να αποφύγετε βλάβες στα ηλεκτρικά κυκλώματα, η επιφάνεια διαθέτει ένα σύστημα ασφαλείας κατά της υπερθέρμανσης. Σε περιπτώσεις παρατεταμένου μαγειρέματος με υψηλά επίπεδα ισχύος, η επιφάνεια μπορεί να σβήσει προσωρινά μία ή περισσότερες αναμμένες περιοχές έως ότου η θερμοκρασία να επιστρέψει στα προκαθορισμένα επίπεδα. Στην οθόνη της προσωρινά σβηστής περιοχής εναλλάσσονται το επίπεδο ισχύος με ένα **E/4**. Αυτό θα πάψει να αναβοσβήνει όταν ενεργοποιηθεί και πάλι η περιοχή μαγειρέματος.

Λειτουργία κλειδί (Εικ.2 - (B)):
Για να αποφύγετε τη χρήση των επιφανειών μαγειρέματος από τα παιδιά, μπορείτε να μπλοκάρετε όλες τις λειτουργίες πατώντας το πλήκτρο **κλειδί** (**B**), η λειτουργία ενεργοποιείται όταν ο δείκτης (**C**) είναι αναμμένος.

- Για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε πατήστε το πλήκτρο (**B**) για δύο δευτερόλεπτα περίπου.
- Αν το επίπεδο μαγειρέματος είναι αναμμένο και η λειτουργία **κλειδί** είναι ενεργή, το πλήκτρο **A** λειτουργεί εξίσου.

Μαγνητικός ανιχνευτής (Εικ.2 - (I)):
- Το επίπεδο διαθέτει έναν ανιχνευτή κατσαρόλας, όταν αυτή αφαιρείται ή είναι ακατάλληλη, εμφανίζεται το σύμβολο U_.
Αντίθετα αν η επιφάνεια του γυαλιού είναι ακόμα ζεστή θα εμφανιστεί το σύμβολο H εναλλάξ με το σύμβολο U_.

O.S.D.(Overflow Safety Device) (Εικ.2):
Η επιφάνεια διαθέτει ένα σύστημα ασφαλείας που θέτει όλες τις πλάκες σε θέση **OFF** και καταχωρεί το **safety lock** με την παρουσία υγρών ή αντικειμένων στην περιοχή εντολών.
Στην οθόνη θα εμφανιστούν αναβοσβήνοντας αυτά τα σύμβολα Er 03 03 που θα απενεργοποιηθούν με την αφαίρεση του αντικειμένου ή του υγρού.
Η επιφάνεια θα σβήσει αυτομάτως.

Προσοχή!
Όταν ανάψει η επιφάνεια μαγειρέματος η οθόνη timer **Q** παραμένει αναμμένη στην τιμή CL για μερικά δευτερόλεπτα, αν η λειτουργία δεν ενεργοποιηθεί η οθόνη **Q** δεν θα εμφανίσει τίποτα.

Timer (Εικ.2 - (Q)):
Σημείωση: ο **Timer** μπορεί να ενεργοποιηθεί και στις 4 περιοχές μαγειρέματος ταυτόχρονα.
Η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να καθορίσετε το χρόνο (από 1 έως 99 λεπτά) για το αυτόματο σβήσιμο της **περιοχής μαγειρέματος** που έχει επιλεχθεί.
Ενεργοποίηση:
1- Επιλέξτε την περιοχή μαγειρέματος (**E**).
2- Ρυθμίστε το επίπεδο μαγειρέματος (από **1** έως **9**) που θέλετε, ενεργώντας επί του τηλεχειριστηρίου **SLIDER** (**D1**).
3- Πατήστε το πλήκτρο Timer (**N**), στην οθόνη θα εμφανιστεί 0 -, στο σημείο αυτό ο δείκτης (**O**) των πλακών με ενεργή τη λειτουργία timer αρχίζει να αναβοσβήνει.
4- Ρυθμίστε τη μονάδα του χρόνου (**N2**)που θέλετε από **0** έως **9**, ενεργώντας επί του τηλεχειριστηρίου **SLIDER** (**D1**) πχ: 09.
5- Μετά από μερικά δευτερόλεπτα η τιμή των **μονάδων** (**N2**) και των **δεκάδων** (**N1**) θα εμφανιστεί σταθερά στην οθόνη - 9;
- αν θέλετε να ρυθμίσετε χρόνο ανώτερο των 9 λεπτών πχ: 29, αρκεί να τρέξετε το δάχτυλο πάνω στο τηλεχειριστήριο **SLIDER** (**D1**).
- αντίθετα αν δεν πραγματοποιείται καμιά λειτουργία μετά από κάποια δευτερόλεπτα σταματάει να αναβοσβήνει, και στην οθόνη Timer (**Q**) θα εμφανιστεί ο χρόνος μαγειρέματος που είχε ρυθμιστεί προηγουμένως 09.
6- Στο τέλος του προγραμματισμένου χρόνου, η οθόνη timer (**Q**) και ο δείκτης των πλακών (**O**) αρχίζουν να αναβοσβήνουν συνοδευμένοι από ένα ακουστικό σήμα.
Για να απενεργοποιήσετε το ακουστικό σήμα αρκεί να πατήσετε το πλήκτρο timer **N**, διαφορετικά μετά από περίπου 2 λεπτά απενεργοποιείται από μόνο του.
Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία timer πριν από τον καθορισμένο χρόνο:
- sεπιλέξτε την **περιοχή μαγειρέματος** (**E**) και πατήστε ένα από τα δύο πλήκτρα (**N**), όταν στην οθόνη (**E**) ο δείκτης της περιοχής (**R**) σταματήσει να αναβοσβήνει η λειτουργία δεν είναι πλέον ενεργή.
Σημείωση: για να εμφανίσετε το χρόνο μαγειρέματος που υπολείπεται, αρκεί να πατήσετε το πλήκτρο επιλογής της **περιοχής μαγειρέματος** (**E**) που σας ενδιαφέρει.

Minute Minder (Countdown) (Εικ.2 - (Q)):
Προσοχή! Η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο σε περίπτωση που ο timer δεν έχει καταχωρηθεί στην περιοχή μαγειρέματος (E).
- Ο **Minute Minder** σας επιτρέπει να ρυθμίσετε μια σταθερή αντίστροφη μέτρηση που κυμαίνεται από **1** έως **99** λεπτά.
Στη λήξη του χρόνου η επιφάνεια εκπέμπει ένα ακουστικό σήμα χωρίς να αλλάζει τις λειτουργίες που είναι ενεργοποιημένες.
- Η λειτουργία ενεργοποιείται μόνο αν σε όλες τις οθόνες (**R**) ρυθμιστεί το επίπεδο μαγειρέματος στο "**0**".
- Πατήστε το πλήκτρο **Timer** (**N**) και ρυθμίστε το χρόνο με την ίδια διαδικασία της λειτουργίας **Timer**, με την εξαίρεση ότι οι δείκτες (**O**) δεν θα ανάψουν.
Σημείωση: αν θέλετε να ενεργοποιήσετε τον **Timer** σε μια τουλάχιστον ζώνη ο **Minute Minder** απενεργοποιείται αυτομάτως.
Για να ενεργοποιήσετε τον Timer στη θέση του Minute Minder προχωρήστε ως εξής:
1- Επιλέξτε με ένα από τα δύο πλήκτρα (**E**) την **περιοχή μαγειρέματος** όπου θέλετε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία timer.
2- Ρυθμίστε το επίπεδο μαγειρέματος, ενεργώντας επί του τηλεχειριστηρίου **SLIDER** (**D1**).
3- Επιλέξτε το πλήκτρο **Timer** (**N**).
4- Επιλέξτε εκ νέου το πλήκτρο (**E**) όπου θέλετε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία timer.
5- Επιλέξτε το πλήκτρο **Timer** (**N**).
6- Ρυθμίστε το χρόνο μαγειρέματος, ενεργώντας επί του τηλεχειριστηρίου **SLIDER** (**D1**).

Booster (Εικ.2 - (S)):
ΙΒάσει του μοντέλου που έχετε, η συσκευή διαθέτει ένα σύστημα **Booster** που σας επιτρέπει την επιτάχυνση του χρόνου μαγειρέματος, εφαρμόζοντας μια ισχύ ανώτερη της ονομαστικής σε καθορισμένο χρονικό περιθώριο.
Οι περιοχές μαγειρέματος που διαθέτουν αυτή τη λειτουργία υποδεικνύονται από ένα γράμμα (**P**) Εικ.2C.
Για να το θέσετε σε λειτουργία ενεργοποιήστε την περιοχή μαγειρέματος που σας ενδιαφέρει σε οποιαδήποτε ισχύ και πατήστε το πλήκτρο **S** (Εικ.2). Αυτό επιτρέπει την επίτευξη της πιο υψηλής θερμοκρασίας σε σύντομο χρονικό διάστημα παρέχοντας τη μεγαλύτερη δυνατή ισχύ. Όταν ενεργοποιηθεί η λειτουργία, ένα κόκκινο LED και ένα **P** θα εμφανιστούν στην οθόνη το πολύ για 10 λεπτά στο τέλος των οποίων η περιοχή μαγειρέματος θα επιστρέψει αυτόματα στο επίπεδο ισχύος **9**.
Προσοχή!
- Αν η συσκευή σας διαθέτει δύο περιοχές μαγειρέματος (**P**) με τη λειτουργία **Booster** αυτές μπορούν να ενεργοποιηθούν ταυτόχρονα.
- Όταν η λειτουργία **Booster** είναι ενεργή και θέλετε να ανάψετε ή είναι ήδη αναμμένη κάθετα η κάτω ή η πάνω περιοχή μαγειρέματος (**F1** ή **F2** - Εικ.2) αυτή, για τη διάρκεια του **Booster** και αν είναι ρυθμισμένη στο ανώτατο επίπεδο, θα μειώσει ελαφρά την ισχύ.
- Ο **Booster** μπορεί να μην ενεργοποιηθεί αν η περιοχή μαγειρέματος (με το γράμμα **P**) ενεργοποιήθηκε προηγουμένως με τα επίπεδα υψηλής θερμοκρασίας.
- Για να μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία **Booster** περιμένετε μέχρι το **P** στην οθόνη **R** να σταματήσει να

αναβοσβήνει και η εσωτερική θερμοκρασία του επιφάνειας μαγειρέματος να μειωθεί.

Heat up (Εικ.2 - (L1)) (Γρήγορη θέρμανση):
Η λειτουργία Heat up σας επιτρέπει να έχετε την περιοχή μαγειρέματος στην ανώτερη θερμοκρασία για ένα ορισμένο χρονικό διάστημα, μετά από το οποίο η θερμοκρασία θα πέσει στην κατώτερη προκαθορισμένη τιμή.
Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία **Heat up** επιλέξτε μία από τις **περιοχές μαγειρέματος** (**E**).
Ρυθμίστε το επίπεδο μαγειρέματος σε "**9**" ενεργώντας επί του τηλεχειριστηρίου **SLIDER** (**D1**), πατήστε το πλήκτρο **Heat up** (**L1**), στην **περιοχή μαγειρέματος** θα εμφανιστεί το γράμμα "**A**" αυτό σημαίνει ότι η λειτουργία (**Heat up**) είναι ενεργή.
Ρυθμίστε το **επίπεδο μαγειρέματος** που θέλετε (από έως **8**), τώρα το οθόνη της **περιοχής μαγειρέματος** εναλλάσσει το γράμμα "**A**" με το επίπεδο μαγειρέματος που θέλετε Πχ.**6**.
- Αν δεν πραγματοποιηθεί καμιά αλλαγή του **επιπέδου μαγειρέματος** ο δείκτης (**D2**), σβήνει.
Σημείωση: μπορείτε ΜΟΝΟ να αυξήσετε το επίπεδο μαγειρέματος που είχε ρυθμιστεί προηγουμένως:
1- Επιλέξτε την **περιοχή μαγειρέματος** (**E**) όπου είναι ενεργή η λειτουργία **Heat up**.
2- Αυξήστε τη θερμοκρασία που θέλετε τρέχοντας με το δάχτυλο επί του τηλεχειριστηρίου **SLIDER** (**D1**).
Στο τέλος της λειτουργίας **Heat up** η επιφάνεια εκπέμπει ένα ακουστικό σήμα "**BIP**", η οθόνη της **περιοχής μαγειρέματος** που σας ενδιαφέρει θα συνεχίσει να λειτουργεί στο επίπεδο μαγειρέματος που έχει προκαθοριστεί Πχ.**6**.

Συντήρηση (Εικ.5):
Απομακρύνετε ενδεχόμενα υπολείμματα τροφής και σταγόνων από την επιφάνεια μαγειρέματος χρησιμοποιώντας το ειδικό, παρεχόμενο κατά παραγγελία, ξέστρο. Καθαρίστε τη θερμαινόμενη περιοχή με τον καλύτερο δυνατό τρόπο χρησιμοποιώντας SIDOL, STAHLFIX ή προϊόντα παρόμοια και χαρτί κουζίνας, κατόπιν ξεβγάλετε με νερό και στεγνώστε με καθαρό πανί. Με το ειδικό ξέστρο (προαιρετικό) αφαιρέστε αμέσως από τη θερμαινόμενη περιοχή μαγειρέματος κομματάκια αλουμινόχαρτου και πλαστικού υλικού που παρέμειναν ή υπολείμματα ζάχαρης ή τροφών με υψηλό περιεχόμενο ζάχαρης. Με τον τρόπο αυτόν αποσοβείται ενδεχόμενη ζημιά στην επιφάνεια του πλαισίου. Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται σφουγγαράκια αποξυστικά ή χημικά απορρυπαντικά ερεθιστικά όπως σπρέι φούρνου ή ξελεκιαστικά.

Ο ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ ΑΠΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΚΑΘΕ ΕΥΘΥΝΗΣ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ ΔΕΝ ΤΗΡΟΥΝΤΑΙ ΟΙ ΣΥΝΗΘΕΙΣ ΚΑΝΟΝΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΟΙ ΠΑΡΑΠΑΝΩ ΑΝΑΦΕΡΘΕΝΤΕΣ ΚΑΝΟΝΕΣ.

INFORMACJE OGÓLNE

Niniejszą instrukcję należy dokładnie przeczytać, zwracając szczególną uwagę na ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa podczas instalacji, użytkowania i konserwacji urządzenia. Instrukcję należy zachować, tak by można było z niej korzystać również w przyszłości. Wszystkie czynności związane z instalacją (podłączenie do instalacji elektrycznej) powinny być wykonywane przez wykwalifikowanych techników, w sposób zgodny z obowiązującymi przepisami.

1.1 Zjawisko Indukcji Elektromagnetycznej:
Płyta indukcyjna działa przy wykorzystaniu zjawiska indukcji elektromagnetycznej. Podstawową cechą tej technologii jest, w przeciwieństwie do płyt tradycyjnych, bezpośrednie przekazywanie energii z generatora do naczynia (patrz Rys.1).

1.2 Zalety:
W porównaniu z płytami elektrycznymi płyty indukcyjne odznaczają się następującymi zaletami:
- **Większe bezpieczeństwo:** mniejsza temperatura powierzchni płyty.
- **Szybkość:** krótszy czas gotowania potraw.
- **Większa precyzja:** płyta natychmiast reaguje na zmianę ustawień.
- **Większa sprawność:** na ciepło zamieniane jest 90% pobieranej energii.

Ponadto, po zdjęciu naczynia z płyty grzejnej przekazywanie ciepła zostaje przerwane natychmiast, dzięki czemu unika się zbędnego rozpraszania ciepła.
System rozpoznaje automatycznie także różne średnice naczyń, dostosowując do każdej wielkości odpowiedni poziom mocy.
Umożliwia to stosowanie naczyń o różnych rozmiarach, pod warunkiem, że ich średnica nie będzie większa o 10% lub mniejsza o 40% procent w stosunku do serigrafii umieszczonej na płycie grzejnej (Rys.4B).
Uwaga: jeśli na płycie grzejnej zostanie umieszczone naczynie o średnicy mniejszej o 40% w stosunku do serigrafii na szkle, płyta może się nie włączyć.

1.3 Naczynia do gotowania (Rys.4):
W płytach indukcyjnych do wytwarzania ciepła używane jest pole magnetyczne. Dlatego naczynia powinny być wykonane z materiału zawierającego metale o właściwościach ferromagnetycznych. To, czy materiał ten ma właściwości magnetyczne, można sprawdzić za pomocą zwykłego magnesu.

Ważne uwagi:
Aby uniknąć trwałego uszkodzenia powierzchni płyty, nie należy używać:
- Naczyń, których spód nie jest idealnie płaski.
- Naczyń metalowych ze spodem emaliowanym.
- Naczyń z chropowatym spodem, mogących powodować jej zarysowanie.

UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci lub osoby nie posiadające odpowiednich umiejętności.
Nie należy pozwalać dzieciom na bawienie się urządzeniem.
W przypadku osób z wszczepionym rozrusznikiem serca lub innym aktywnym implantem należy przed użyciem płyty indukcyjnej sprawdzić, czy nie zakłóca ona działania wszczepionych im urządzeń.

Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej:
- Należy sprawdzić jego tabliczkę znamionową (umieszczoną w dolnej części urządzenia). Należy upewnić się, czy napięcie i dopuszczalne natężenie prądu w sieci i w miejscu podłączenia urządzenia są odpowiednie dla napięcia zasilania i mocy urządzenia. W przypadku wątpliwości należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

Ważne:
- Nie należy kłaść na powierzchni płyty metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce czy łyżki, ponieważ płyta może je wówczas nagrzać.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć płytę za pomocą przycisku — nie należy polegać w tym względzie jedynie na czujniku wykrywającym obecność naczynia.
- Należy unikać wylewania się na płytę płynów, dlatego przy ich podgrzewaniu lub gotowaniu konieczne jest zmniejszenie mocy grzania.
- Nie należy pozostawiać włączonych elementów grzewczych, gdy garnek lub patelnia są puste lub gdy na płycie nie stoją naczynia.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć odpowiednią strefę za pomocą opisanych niżej przycisków.
- Nie należy bezwzględnie używać do gotowania folii aluminiowej. Nie należy również kłaść na powierzchni płyty produktów w opakowaniach aluminiowych. W takim przypadku bowiem aluminium stopiłoby się, powodując nieodwracalne uszkodzenie urządzenia.
- Nie należy podgrzewać zamkniętych puszek lub opakowań metalowych z żywnością — mogłoby to spowodować ich wybuch! Uwaga ta dotyczy wszystkich typów płyt grzewczych.
- Wysoka moc, taka jak w przypadku funkcji Booster, nie może być stosowana do nagrzewania niektórych płynów, takich jak np. olej do smażenia. Zbyt wysoka temperatura mogłaby być niebezpieczna. W takich przypadkach zalecamy stosowanie mocy o niższej wartości.
- Naczynia muszą być ustawione bezpośrednio na płycie grzewczej, należy także zadbać o to, aby były ustawione dokładnie na środku pola. Bezwzględnie nie wolno umieszczać żadnych przedmiotów pomiędzy garnkiem a płytą grzewczą.
- W przypadku wysokich temperatur urządzenie automatycznie zmniejsza poziom mocy w strefach grzewczych.

Uwaga: nie należy używać urządzeń do czyszczenia parą.
Uwaga: jeżeli powierzchnia płyty jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
Uwaga: nie wolno włączać urządzenia przy pomocy zewnętrznego zegara lub osobnego urządzenia zdalnego sterowania.

Niniejsze urządzenie oznaczone jest zgodnie z dyrektywa europejska 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Upewniwszy się, że niniejszy produkt zostanie zutylizowany we właściwy sposób, użytkownik przyczynia się do ochrony przed potencjalnymi konsekwencjami negatywnymi dla środowiska i zdrowia.


Symbol podany na produkcie lub na dokumentacji towarzyszącej mu wskazuje, że produktu ten nie powinien być traktowany jaki odpad domowy, lecz powinien być przekazany w stosownym punkcie zbiórki w celu odzyskania urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Pozbywać się go

zgodnie z miejscowymi normami w zakresie utylizacji odpadów. Dla uzyskania dodatkowych informacji na temat traktowania, odzyskiwania i recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z odpowiednim lokalnym biurem, służbą odpadów domowych lub ze sklepem, w którym produkt został zakupiony.

INSTRUKCJA INSTALACJI

Niniejsza instrukcja przeznaczona jest dla techników instalujących płyty. Opisuje instalację, regulację i konserwację urządzenia. Czynności te powinny być wykonywane przy zachowaniu obowiązujących przepisów.

USTAWIENIE (Rys.3):
Urządzenie jest przeznaczone do montażu w blacie kuchennym w sposób pokazany na rysunku. Nałóż masę uszczelniającą na całym obwodzie płyty i włóż płytę w otwór (wymiary otworu podano na Rys.3B). Przytwierdź urządzenie za pomocą 4 uchwytów, obracając je w zależności od grubości płyty (Rys.3A). Jeśli po zainstalowaniu urządzenia jego dolna część jest nadal łatwo dostępna, należy zamontować płytę oddzielającą **G** (Rys.6A), zachowując odległości podane na Rys.6B. Jeżeli urządzenie jest umieszczone nad piekarnikiem, płyta oddzielająca nie jest potrzebna (Rys.7A - Rys.7B).

Ważne: jeżeli pod płytą znajduje się piekarnik, powinien on być wyposażony w wentylator chłodzący. Nie należy używać płyty w czasie **PIROLITYCZNEGO** czyszczenia piekarnika.

Uwaga: aby umożliwić jak najlepszą cyrkulację powietrza, pomiędzy płytą indukcyjną a umieszczonym pod nią urządzeniem należy zachować odległość co najmniej **40 mm** (Rys.7B). Należy przy tym zapewnić odpowiednią wentylację. Meble kuchenne powinny mieć otwory (Rys.6A - Rys.7A) pozwalające na odpowiednią cyrkulację powietrza.
Ich wymiary podano na Rys.6B - Rys.7B.

Podłączenie do sieci elektrycznej (Rys.2B):
Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej należy sprawdzić, czy:
- przewód uziemienia jest dłuższy o 2 cm od pozostałych przewodów;
- parametry sieci elektrycznej odpowiadają parametrom urządzenia znajdującym się na tabliczce znamionowej znajdującej się na dolnej części płyty;
- sieć jest wyposażona w przewód uziemienia, zgodny z obowiązującymi przepisami.

Jeśli urządzenie nie jest wyposażone w kabel, należy zastosować typ:
"**H05V2V2-F**", dla mocy do 6400 Watt przekrój kabla musi wynosić co najmniej 2,5 mm^2, natomiast dla wyższych mocy - 4 mm^2. W żadnym punkcie kabel nie powinien nagrzewać się do temperatury wyższej niż 50°C powyżej temperatury otoczenia. Urządzenie ma być podłączone na stałe do sieci elektrycznej, dlatego należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy, w którym odległość pomiędzy stykami wynosi co najmniej 3 mm, odpowiedni dla mocy podanej na tabliczce znamionowej i zgodny z obowiązującymi przepisami (wyłącznik nie powinien rozłączać żółto-zielonego przewodu uziemienia).
Wyłącznik wielobiegunowy musi być umieszczony w taki sposób, aby po zainstalowaniu urządzenia był łatwo dostępny.

UŻYTKOWANIE I KONSERWACJA

Użycie (Rys.2):
A = Przycisk **ON/OFF**
B = Przycisk **Klucz**
C = Wskaźnik **ON/OFF przycisk klucz**
D1 = Regulacja **Slider**
D2 = Wskaźnik **poziomu grzania**
E = Przycisk wyboru **strefy grzewczej**
I = Symbol pozostałości ciepła **"H"**
L1 = Przycisk **ON/OFF** Funkcja Szybkiego Grzania **(Heat up)**
N = Przycisk **Timer (Zegar)**
N1 = Wyświetlacz miejsc dziesiętnych
N2 = Wyświetlacz jednostek
O = Wskaźnik strefy grzewczej z aktywną funkcją **zegara.**
Q = Wyświetlacz **Zegara**
R = Wyświetlacz **strefy grzewczej**
R1 = Wskaźnik aktywnej strefy grzewczej
S = Booster

- Aby uruchomić płytę należy przycisnąć guzik (**A**), na wszystkich wyświetlaczach (**R**) na 20 sekund pojawią się zera z migającymi miejscami dziesiętnymi.
Jeżeli nie zostanie wykonana żadna czynność w przeciągu tego okresu czasu, płyta wyłączy się.
- Można włączyć **strefę grzewczą** wybierając jeden z 4 przycisków (**E**), gdy miejsce dziesiętne przestanie migać wówczas strefa grzewcza będzie aktywna.
Ustawić odpowiedni poziom grzewczy za pomocą regulacji **SLIDER** (**D1**).
  Adnotacja: aby ustawić poziom grzewczy wystarczy przesunąć palcem regulację **SLIDER** (**D1**).
  Od **Sx** do **Dx** wzrasta poziom temperatury (**D2**) od **1 do 9**, aby zmniejszyć wystarczy wykonać odwrotną czynność.
Poziom grzewczy (przykład **6**) zostaje wyświetlony na wyświetlaczu strefy grzewczej (**R**).
  Adnotacja: można również przycisnąć w każdym punkcie regulacji **SLIDER** bez potrzeby przesuwania palcem, w tym przypadku aktywuje się bezpośrednio poziom temperatury odpowiadający punktowi, w którym się przycisnęło.
- Istnieją różne sposoby wyłączania **strefy grzewczej**:
1- Wybrać ją i przesunąć palcem na regulacji **SLIDER** dochodząc aż do „**0**".
2- Wybrać ją i przycisnąć bezpośrednio (**0**) na regulacji **SLIDER**
- Gdy ustawi się „**strefę grzewczą**" (**E**) na pozycji **OFF** a temperatura powierzchni szkła przekracza około 50°C, na jej wyświetlaczu (**R**) pojawi się sygnał świetlny zmieniający się z „**0**" i z „**H**".
- Jeżeli „**płytę**" ustawi się w pozycji **OFF** (**A**) sygnalizacja świetlna zostanie wskazana za pomocą stale widocznej litery „**H**".

Uwaga: w celu uniknięcia uszkodzenia obwodów elektronicznych, płytę wyposażono w system zabezpieczający przed przegrzaniem. W przypadku długiego używania z wysokim poziomem mocy, płyta może chwilowo wyłączyć jedną lub więcej dostępnych stref, aż do momentu gdy temperatury zostaną przywrócone.
do ustawionych poziomów. Na wyświetlaczu strefy czasowo wyłączonej będą się zmieniać poziomy mocy **E/4**. Przestanie migać po tym, jak zostanie uruchomiona strefa grzewcza.

Funkcja klucza (rys.2 – (B)):
Aby uniknąć używania płyty kuchenki przez dzieci można zablokować wszystkie funkcje poprzez przyciśnięcie guzika **klucz** (**B**), funkcja jest aktywna kiedy wskaźnik (**G**) jest włączony.
- Aby uaktywnić lub dezaktywować należy przycisnąć guzik (**B**) na około dwie sekundy.
- Jeżeli płyta grzewcza jest włączona i funkcja **klucza** jest aktywna, wówczas przycisk **A** funkcjonuje tak samo.

Czytnik magnetyczny (Rys.2 – (1)):
- Płyta wyposażona jest w czytnik garnków, gdy zostanie on zdjęty lub stoi nieprawidłowo, wówczas pojawia się symbol U̲.

Jeżeli natomiast powierzchnia szkła jest jeszcze gorąca pojawi się symbol H zmieniający się w symbol U̲.

O.S.D. (Overflow Safety Device) (Rys.2):
Płyta jest wyposażona w system zabezpieczający, który ustawia wszystkie płyty w pozycji **OFF** i uaktywnia **safety lock** (blokadę bezpieczeństwa) w przypadku obecności płynów lub przedmiotów w strefie sterowania i regulacji.
Zaczną migać na wyświetlaczu te symbole Er 03 które będą dezaktywowane po usunięciu przedmiotu lub płynu.
Płyta wyłączy sie automatycznie.

Uwaga!
Gdy włączy się płytę grzewczą wyświetlacz zegara **Q** zostanie włączony na wartości CL po kilku sekundach, jeśli funkcja nie zostanie aktywowana wyświetlacz **Q** nic nie wyświetla.

Zegar (Rys.2 – (Q)):
Adnotacja: Zegar może być jednocześnie uaktywniony na wszystkich strefach grzewczych.
Ta funkcja pozwala na ustawienie czasu (od 1 do 99 minut) automatycznego wyłączenia wybranej **strefy grzewczej**.
Uruchamianie:
1- Wybrać strefę grzewczą (**E**).
2- Ustawić odpowiedni poziom grzania (od **1** do **9**) za pomocą regulacji **SLIDER** (**D1**).
3- Przycisnąć guzik Zegar (**N**), wówczas na wyświetlaczu pojawi się 0 -., wskaźnik (**0**) płyt z aktywną funkcją zegara, która zaczyna migać.
4- Ustawić czas jednostek (**N2**) od **0** do **9** za pomocą regulacji **SLIDER** (**D1**) przykład: 0 9..
5- Po kilku sekundach wartość **jednostek** (**N2**) oraz **miejsc dziesiętnych** (**N1**) stale pojawi się na wyświetlaczu - 9.;
- jeżeli ustawiony czas ma być dłuższy niż 9 minut na przykład: 2 9., wystarczy przesunąć palcem po regulacji **SLIDER** (**D1**).
- jeżeli natomiast nie zostanie wykonana żadna czynność, po kilku sekundach przestanie migać a na wyświetlaczu Zegara (**Q**) zostanie wyświetlony czas grzania ustawiony poprzednio 0 9..
6- Po upłynięciu zaprogramowanego czasu wyświetlacz zegara (**Q**) i wskaźnik płyt (**0**) zaczynają migać po sygnale dźwiękowym.
Aby dezaktywować sygnał akustyczny wystarczy nacisnąć na przycisk zegara **N**, w przeciwnym wypadku dezaktywuje się on automatycznie po upływie 2 minut.
Aby dezaktywować funkcję zegara przed zakończeniem ustawionego czasu należy wykonać następujące czynności:
- wybrać **strefę grzewczą** (**E**) i przycisnąć jeden z dwóch przycisków (**N**), gdy na wyświetlaczu (**E**) wskaźnik strefy (**R**) przestanie migać oznacza to, że funkcja nie jest już aktywna.
Adnotacja: aby wyświetlić czas pozostały wystarczy nacisnąć na przycisk wyboru danej **strefy grzewczej** (**E**).

Minute Minder (Countdown) (Rys.2 – (Q)):
Uwaga! Funkcja ta może być używana tylko w momencie, jeśli żadna strefa grzewcza (E) nie posiada wbudowanego zegara.
- Przycisk **Minute Minder** – pozwala na ustawienie odwrotnego konta, które zmienia się od **1** do **99** minut.
Po upłynięciu czasu płyta zaczyna wydawać sygnał dźwiękowy bez zmiany aktywnych funkcji.
- Funkcja aktywuje się tylko w momencie, gdy na wszystkich wyświetlaczach (**R**) zostanie ustawiony poziom grzania na wartość „**0**".
- Przycisnąć guzik **Zegara** (**N**) i ustawić czas według tej samej procedury **Zegara**, z tym wyjątkiem, że wskaźniki (**0**) nie zaświecą się.
Adnotacja: jeżeli ma zostać aktywowany **Zegar** przynajmniej w jednej strefie **Minute Minder** dezaktywuje się automatycznie.
Aby aktywować Zegar w miejsce Minute Minder należy postąpić tak, jak podano poniżej:
1- Za pomocą przycisków (**E**) wybrać **strefę grzewczą**, w której ma zostać aktywowana funkcja zegara.
2- Ustawić poziom grzania za pomocą regulacji **SLIDER** (**D1**).
3- Wybrać przycisk **Zegar** (**M**).
4- Wybrać ponownie przycisk (**E**) tam, gdzie ma zostać aktywowana funkcja zegara.
5- Wybrać przycisk **Zegara** (**N**).
6- Aby ustawić czas grzania należy użyć regulacji **SLIDER** (**D1**).

Booster (Rys.2 – (S)):
W zależności od posiadanego modelu, urządzenie wyposażone jest w system **Booster** pozwalający na przyspieszenie czasu grzania poprzez zastosowanie mocy wyższej od tej nominalnej w pewnym określonym czasie.
Strefy grzania wyposażone w tą funkcję oznaczone są za pomocą litery (**P**) Rys.2C.
Aby uruchomić to należy włączyć odpowiednią strefę grzania w jakiejkolwiek mocy i przycisnąć guzik **S** (Rys.2). Pozwoli to na uaktualnienie temperatury wyższej w szybkim czasie dostarczając najwyższą możliwą moc. Po aktywowaniu funkcji czerwona lampka LED oraz litera **P** pojawią się na wyświetlaczu maksymalnie na 10 minut, po tym czasie strefa grzewcza automatycznie powróci do poziomu mocy **9**.
Uwaga!
- Jeżeli wasze urządzenie wyposażone jest w dwie strefy grzewcze (**P**) z funkcją **Booster** mogą być one uruchomione jednocześnie.
- W momencie gdy funkcja **Booster** jest aktywna i ma być uruchomiona lub jest już uruchomiona strefa grzewcza dolna lub górna pionowa (**F1** lub **F2** – Rys.2), przez okres działania **Booster** i jeśli ustawiona na maksymalnym poziomie, utraci nieznacznie swoją moc.
- **Booster** może się nie uruchomić jeśli strefa grzewcza (oznaczona literą **P**) została uprzednio aktywowana z wysokim poziomem temperatury.
- Aby móc korzystać z funkcji **Booster** należy odczekać, aż litera **P** przestanie migać na wyświetlaczu **R**, a wewnętrzna temperatura płyty grzewczej zmniejszy się.

Heat-up (Rys.2 – (L1)) (Szybkie grzanie):
Funkcja Heat up pozwala na uzyskanie maksymalnej temperatury strefy grzewczej przez określony okres czasu, następnie temperatura obniża się do niższej wybranej wartości.
Aby aktywować funkcję **Heat-up** należy wybrać strefy grzewcze (**E**).
Ustawić poziom grzania na"**9**" posługując się regulacją **SLIDER** (**D1**); przycisnąć guzik **Heat-up** (**L1**) i w **strefie grzewczej** pojawi się litera „**A**" co będzie oznaczało, że funkcja (**Heat-up**) jest aktywna.
Ustawić odpowiedni **poziom grzania** (od **1** do **8**); wówczas wyświetlacz **strefy grzewczej** zamieni literę „**A**" z poziomem

grzania ustawionym, na przykład na **6**.
- Jeżeli nie zostanie wprowadzona żadna zmiana **poziomu grzania** – wskaźnik (**D2**) zgaśnie.
Adnotacja: możliwe jest JEDYNIE zwiększenie poziomu grzania wcześniej ustawionego:
1- Wybrać **strefę grzewczą** (**E**), w której aktywna jest funkcja **Heat-up**.
2- Zwiększyć temperaturę przesuwając palcem po regulacji **SLIDER** (**D1**).
Po zakończeniu działania funkcji **Heat-up** płyta wyda sygnał dźwiękowy „**BIP**”, wyświetlacz odpowiedniej **strefy grzewczej** będzie nadal działał na poziomie grzania wcześniej ustawionym, na przykład **6**.

Konserwacja (Rys.5):
Pozostałości potraw i krople tłuszczu usuwa się z powierzchni płyty przy pomocy specjalnego, dostarczanego na zamówienie skrobaka.
Wyczyść jak najdokładniej powierzchnie grzewcze, używając produktów marki SIDOL, STAHLFIX lub podobnych oraz ręcznika papierowego, a następnie spłucz je wodą i wytrzyj do sucha czystą ściereczką.
Kawałki folii aluminiowej i tworzyw sztucznych, które stopiły się na powierzchni płyty oraz resztki cukru lub potraw zawierających cukier należy jak najszybciej usuwać z powierzchni grzewczych (za pomocą skrobaka zamawianego oddzielnie. Można w ten sposób uniknąć uszkodzenia płyty.
Do czyszczenia płyty nie wolno używać chropowatych gąbek lub silnych chemicznych środków czyszczących, takich jak aerozole do czyszczenia piekarnika lub środki do usuwania plam.

PRODUCENT URZĄDZENIA NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA JAKIEKOLWIEK SZKODY POWSTAŁE W WYNIKU NIEPRZESTRZEGANIA OGÓLNYCH NORM BEZPIECZEŃSTWA LUB NIESTOSOWANIA SIĘ DO WYMIENIONYCH WYŻEJ ZALECEŃ.

BENDROJI INFORMACIJA

Atidţiai perskaitykite điŕ knygelć, nes joje yra svarbios informacijos apie saugř árangos sumontavimŕ, naudojimŕ ir techninć prieţiűrŕ.
Pasidëkite knygelć á tokiŕ vietŕ, kad galëtumëte lengvai rasti prireikus. Visus instaliavimo ir montavimo darbus (prijungimŕ prie elektros tinklo) turi atlikti specialistai laikydamiesi visř galiojančiř reikalavimř.

1.1 INDUKCIJOS PRINCIPAS:
Kaitinimo sistema indukcijos principu yra pagrásta fizikos dësniu – magnetine indukcija.
Esminis đios sistemos principas yra tas, kad đilumos energija iđ generatoriaus á kaitintuvŕ perduodama netiesiogiai (kuo đi sistema ir skiriasi nuo tradiciniř virykliř ir kaitlenčiř, ţr. Pav.1).

1.2 PRIVALUMAI:
Jei lygintumëme tradicinës elektros viryklës kaitlentć su indukcinës viryklës kaitlente, indukcinë kaitlentë yra:
- **Saugesnë:** nes stiklo temperatűra yra ţymiai maţesnë
- **Greičiau ákaista:** iki reikiamos temperatűros.
- **Daug tikslesnë:** kaitlentë akimirksniu reaguoja á komandas
- **Efektyvesnë:** 90% absorbuotos energijos transformuojama á karđtá.

Kai tik puodŕ ar keptuvć nuimsite nuo kaitlentës, đilumos perdavimas automatiđkai bus sustabdytas – taip be reikalo nebus eikvojama điluma.
Sistema taip pat automatiđkai nustato, kokio skersmens puodas ar keptuvë uţdëtas ant kaitlentës, ir parenka atitinkamŕ kaitinimo stiprumŕ.
Tai reiđkia, kad mes galime naudoti skirtingř dydţiř puodus ir keptuves, jei tik jie nëra daugiau kaip 10 % didesni arba daugiau kaip 40 % maţesni uţ kaitlenčiř ţymas.
Dëmesio: kaitlentës ájungti negalima tada, kai naudojate puodŕ ar keptuvć, kuriř skersmuo daugiau kaip 40 % maţesnis uţ ant stiklo esančiř ţymŕ (Pav.4B).

1.3 VIRIMO IR KEPIMO INDAI (Pav.4):
Gaminant maistŕ ant indukcinës viryklës naudojama magnetinë trauka karđčiui generuoti. Todël naudojamř indř sudëtyje turi bűti geleţies. Patikrinkite ar indas, kuriuo ketinate naudotis yra magnetiđkas.

Svarbu:
Tam, kad neapgadintumëte kaitlentës pavirđiaus, nenaudokite:
- Indř, kuriř apačios nëra visiđkai plokđčios.
- Metaliniř indř emaliuotomis apačiomis.
- Nenaudokite indř, kuriř apačia nelygi, nes jos gali subraiţyti kaitlentës pavirđiř.

SU SAUGA SUSIJĆ ÁSPËJIMAI

Áranga netinka naudotis vaikams ar asmenims, kuriems reikia prieţiűros.
Neleiskite vaikams ţaisti su áranga.
Prieđ pradedant naudotis indukcinës viryklës kaitlente bűtina patikrinti ar đi áranga suderinama su kita áranga, tokia, kaip đirdies stimuliatoriai ar chirurginiai implantai.

Prieđ prijungiant prietaisŕ prie elektros maitinimo:
- Patikrinkite ar prietaiso techniniř parametrř plokđtelëje (kuri yra ant apatinës prietaiso dalies) nurodyta átampa ir galia atitinka elektros maitinimo jungties ir maitinimo lizdo techninius parametrus. Jei Jums kiltř kokiř nors neaiđkumř, rekomenduojame pasikonsultuoti ar paprađyti kvalifikuoto elektriko pagalbos.

Svarbu:
- Ant kaitlentës pavirđiaus nedëkite tokiř metaliniř daiktř, kaip peiliai, đakutës, đaukđtai, dangčiai ir pan., nes jie gali ákaisti.
- Ppasinaudojć virykle jŕ iđjunkite iđjungimo átaisu patys – nepalikite viryklës iđjungti puodo detektoriui.
- Saugokite, kad ant kaitlentës neiđbëgtř skysčiai, nes iđbëgć skysčiai maţina karđčio perdavimŕ.
- Ant kaitinimo elementř nepalikite tuđčiř indř, nepalikite ájungtř kaitinimo elementř be indř ant jř.
- Kai baigsite gaminti maistŕ, ţemiau parodytu valdymo átaisu iđjunkite santykinć varţŕ.
- Niekada nenaudokite aliuminio folijos gamindami maistŕ đia virykle, niekada nedëkite á aliuminio folijŕ ávyniotř maisto produktř ant viryklës pavirđiaus. Aliuminio folija gali iđtirpti ir rimtai apgadinti árangŕ.
- Niekada nekaitinkite skardiniř ar indeliř su maistu jř neatidarć – skardinës ar indeliai gali sprogti! Đis áspëjimas taikytinas visř tipř kaitlentëms.
- Padidinta galia, pavyzdžiui, Booster funkcija negali būti naudojama tam tikriems skysčiams (pav., kepimo aliejui) kaitinti. Stiprus kaitinimas gali būti pavojingas. Šiuo atveju rekomenduojama naudoti mažesnę galią.
- Virimo indai turi būti pastatomi tiesiai ant kaitlentės ir tiksliai kaitvietės viduryje. Jokiu būdu nedėkite kitų daiktų tarp puodo ir kaitlentės.
- Padidėjus temperatūrai, įrenginys automatiškai mažina kaitvietės galią.

Dëmesio: draudţiama naudoti garais valančius prietaisus.
Dëmesio: jei pastebëtumëte, kad pavirđius átrűko, iđjunkite árangŕ tam, kad apsisaugotumëte nuo elektros đoko.
Dėmesio: įrenginys neturi būti įjungiamas, naudojant išorinį laikmatį arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.

Prietaisas atitinka Europos direktyvŕ EC/2002/96 dël elektrinës ir elektroninës árangos atliekř (EEÁA). Uţtikrindamas tinkamŕ prietaiso iđmetimŕ vartotojas padeda iđvengti galimos ţalos aplinkai ar ţmoniř sveikatai.


Gaminio ţymejimas ar lydinčiuose dokumentuose esantis simbolis nurodo, kad đio prietaiso negalima iđmesti drauge su namu điukđlemis ir ji butina pristatyti i atitinkamŕ surinkimo punktŕ, iđ kurio bus paskirstomi elektriniu ir elektroniniu prietaisu perdirbimui.
Pagal galiojančias taisykles prietasisas turi buti iđardytas. Del informacijos ape đio prietaiso paruođimŕ ir perdirbimo procesŕ kreipkites i atitinkamŕ vietinć imonć, điukđliu iđveţimo tarnybŕ ar parduotuvć, kurioje isigijote prekć.

INSTALIAVIMO INSTRUKCIJOS

Điose instrukcijose pateikta informacija apie árangos sumontavimŕ ir instaliavimŕ, reguliavimŕ ir techninć prieţiűrŕ pagal galiojančius ástatymus ir teisës aktus.

Ámontavimas (Pav.3):
Đis prietaisas pritaikytas ámontavimui á baldus - ţr. atitinkamŕ

paveikslëlá. Ant montavimo skylës kradtř ties visu kaitlentës perimetru uţtepkite hermetizavimo priemonës (informacija apie dydţius – ţr. Pav.3B). Prietaisŕ pritvirtinkite 4 specialiais fiksatoriais priverţdami juos pagal kaitlentës virđaus gylá (Pav.3A). Jei, sumontavus árangŕ á vietŕ, jos apačia bus atvira, reikës uţdëti ir pritvirtinti apsauginá gaubtŕ **G** (Pav.6A) iđlaikant montavimo atstumus (Pav.6B). Jei kaitlentë montuojama virđ orkaitës, orkaitës gaubto naudoti nereikia (Pav.7A - Pav.7B).

Svarbu: jei po indukcine kaitlente yra sumontuota orkaitë, rekomenduojame sumontuoti auđinimo ventiliatoriř.
Jokiais bűdais nejunkite indukcinës kaitlentës jei atliekami **KAITINIMO** pavirđiaus valymo darbai.

Áspëjimas: tam, kad bűtř uţtikrinta kuo didesnio oro kiekio cirkuliacija, atstumas tarp indukcinës kaitlentës ir po ja sumontuoto prietaiso turi bűti ne maţiau **40 mm** (Pav.7B).
Bet kuriuo atveju bűtina uţtikrinti gerŕ árangos vëdinimŕ.
Tam, kad oras galëtř gerai cirkuliuoti, virtuvës balduose, á kuriuos montuojama áranga, turi bűti padarytos specialios skylës (Pav.6A - Pav.7A), kuriř diametrai nurodyti Pav.6B - Pav.7B.

Elektros jungtys (Pav.2B):
Prieđ sujungdami elektros jungtis patikrinkite, ar:
- áţeminimo kabelis yra 2 cm ilgesnis uţ kitus laidus;
- ar sistemos techniniai parametrai atitinka parametrus nurodytus ant plokđtelës, pritvirtintos apatinëje árangos dalyje;
- ar sistema turi tinkamŕ áţeminimŕ, kuris nustatytas galiojančiuose ástatymuose ir teisës aktuose.

Jei su prietaisu nëra elektros maitinimo kabelio, naudokite đá kabelio tipŕ:
"**H05V2V2-F**", tinkantá iki 6400 vatř galingumui. Kabelio skerspjűvio plotas turi bűti ne maţesnis kaip 2,5 mm˛ arba 4 mm˛, kai galingumas didesnis.
Kabelio ir aplinkos temperatűros skirtumas niekada neturi bűti didesnis kaip 50°C.
Điс prietaisas dirba prijungtas prie elektros đaltinio, todël turi bűti sumontuotas daugiapolis jungiklis, kur tarpai tarp kontaktř turi bűti ne maţesni kaip 3 mm. Jungiklis turi atitikti ant prietaiso duomenř lentelës nurodytŕ apkrovŕ ir visas taikomas taisykles (geltonas/ţalias áţeminimo laidas neturi bűti jungiamas prie jungiklio).
Sumontavus visŕ sistemŕ, daugiapolis jungiklis turi bűti lengvai ir greitai pasiekiamas.

NAUDOJIMASIS IR TECHNINË PRIEŢIŰRA

Naudojimas (2 pav.):
A = ĮJ./IŠJ. mygtukas
B = Užrakto mygtukas
C = Užrakto mygtuko ĮJ./IŠJ. indikatorius
D1 = Slider komanda
D2 = Kaitinimo lygio indikatorius
E = Kaitvietės pasirinkimo mygtukas
I = Liktinės šilumos simbolis "**H**"
L1 = Greito kaitinimo funkcijos **ĮJ./IŠJ.** mygtukas (**Heat up**)
N = Laikmačio mygtukai
N1 = Dešimtainių skaičių displėjus
N2 = Sveikųjų skaičių displėjus
O = Kaitviečių su įjungta **laikmačio** funkcija indikatorius
Q = Laikmačio displėjus
R = Kaitvietės displėjus
R1 = Įjungtos kaitvietės indikatorius
S = Booster (busteris)

- Norėdami įjungti kaitlentę, paspauskite (**A**) mygtuką. Visuose (**R**) displėjuose 20 sekundžių pasirodys nuliai ir mirksintys dešimtainiai skaičiai.
Jeigu per šį laiką neatliekami jokie veiksmai, kaitlentė išsijungia.
- Galima įjungti vieną **kaitvietę**, pasirinkus vieną iš 4 (**E**) mygtukų. Kai dešimtainis skaičius nustoja mirksėti, kaitvietę galima naudoti darbui.
Nustatykite norimą kaitinimo lygį, naudodami **SLIDER** (**D1**) komandą.
Pastaba: norint nustatyti kaitinimo lygį, pakanka pravesti pirštu per **SLIDER** (**D1**) kontrolės jutiklį.
Pravedant pirštu iš kairės į dešinę, galima padidinti temperatūrą (**D2**) nuo **1** iki **9**. Norėdami sumažinti temperatūrą, atlikite šiuos veiksmus atvirkštine tvarka.
Kaitinimo lygis (pav., **6**) rodomas (**R**) kaitvietės displėjuje.
Pastaba: taip pat Jūs galite paspausti bet kokį tašką tiesiai ant **SLIDER** kontrolės jutiklio, nepravesdami per jį pirštu. Šiuo atveju nustatomas temperatūros lygis, kuris atitinka paspaustą tašką.
- **Kaitvietę** galima išjungti įvairiais būdais:
1- Pasirinkti kaitvietę ir pravesti pirštu per **SLIDER** kontrolės jutiklį, kol pasirodys "**0**".
2- Pasirinkti kaitvietę ir paspausti (**0**) tiesiai ant **SLIDER** kontrolės jutiklio.
- Jeigu perjungiant (**E**) kaitvietę į **IŠJ**. padėtį, stiklinio paviršiaus temperatūra viršija 50° C, šios kaitvietės (**R**) displėjuje pradės pakaitomis mirksėti "**0**" ir "**H**" simboliai.
- Perjungiant kaitvietę į **IŠJ.** (**A**) padėtį, įsijungia "**H**" raidė.

Dėmesio: siekiant išvengti elektroninės schemos pažeidimų, kaitlentėje yra įmontuota apsauga nuo perkaitimo. Jeigu valgis ruošiamas ilgą laiką ir naudojant didelę galią, įrenginys gali laikinai išjungti vieną ar daugiau įjungtų kaitviečių, kol temperatūrą pasieks nustatytą standartinį lygį. Šiuo atveju laikinai išjungtos kaitvietės displėjuje pakaitomis mirksi galios lygis ir **E/4** simbolis. Šie parametrai nustoja mirksėti, įsijungus kaitvietei.

Užrakto funkcija (2 pav. - (B)):
PNorint išvengti to, kad kaitlentę naudotų vaikai, galima užblokuoti funkcijas, paspaudžiant (**B**) **užrakto** mygtuką. Apie funkcijos įsijungimą įspėja šviečiantis (**C**) indikatorius.
- Norėdami įjungti arba išjungti funkciją, paspauskite ir laikykite nuspaudę (**B**) mygtuką dvi sekundes.
- **A** mygtukas gali būti naudojamas ir tuo atveju, kai yra įjungtos kaitlentė ir **užrakto** funkcija.

Magnetinis jutiklis (2 pav. -(I)):
- Kaitlentėje yra įmontuotas puodų jutiklis. Jeigu puodas nuimamas nuo kaitlentės arba netinkamai pastatomas ant jos, pasirodo U simbolis.
Jeigu stiklinis paviršius dar įkaitęs, apie tai įspėja pakaitomis mirksintys H simbolis ir U simbolis.

Saugos įtaisas (Overflow Safety Device) (2 pav.):
Kaitlentėje yra įmontuotas saugos įtaisas, kuris perjungia visas kaitvietes į **IŠJ**. padėtį ir įjungia **apsauginį blokavimą** tuo atveju, kai ant valdymo skydelio yra skysčių arba pašalinių daiktų.
Šiuo atveju displėjuje pasirodys mirksintys Er 03 simboliai, kurie išnyksta, pašalinus daiktą arba skystį.
Kaitlentė automatiškai išsijungs.

Dėmesio!

Įjungus kaitlentę, **Q** laikmačio displėjuje pasirodo šviečianti C L vertė. Jeigu funkcija neįjungiama per kelias sekundes, **Q** displėjuje išnyksta visos vertės.

Laikmatis (2 pav. - (Q)):
Pastaba: laikmatis gali būti įjungiamas visoms 4 kaitvietėms vienu metu.
Ši funkcija leidžia nustatyti laiką (nuo 1 iki 99 minučių), kuriam praėjus pasirinkta **kaitvietė** automatiškai išsijungia.
Įjungimas:
1- Pasirinkite (**E**) kaitvietę.
2- Nustatykite norimą kaitinimo lygį (nuo **1** iki **9**), naudodami **SLIDER** (**D1**) komandą.
3- Paspauskite (**N**) laikmačio mygtuką, displėjuje pasirodys 0 -. simbolis ir pradės mirksėti kaitviečių, kurių laikmatis buvo įjungtas, indikatorius (**O**).
4- Nustatykite norimą laiką (**N2**) sveikaisiais skaičiais nuo **0** iki **9**, naudodami **SLIDER** (**D1**) komandą, pav., 0 9..
5- Praėjus kelioms sekundėms, displėjuje pasirodys (**N2**) **sveikųjų skaičių** ir (**N1**) **dešimtainių skaičių** vertės - 9.;
- norint nustatyti laiką, ilgesnį kaip 9 minutės, pav.: 2 9.,
, pakanka pravesti pirštu per **SLIDER** (**D1**) kontrolės jutiklį.
- jeigu neatliekami jokie veiksmai, praėjus kelioms sekundėms, simboliai nustoja mirksėti ir (**Q**) laikmačio displėjuje pasirodo anksčiau nustatytas virimo laikas 0 9..
6-Pasibaigus nustatytam laikui, pradeda mirksėti (**Q**) laikmačio displėjus ir (**O**) kaitviečių indikatorius bei įsijungia garsinis signalas.
Norėdami išjungti garsinį signalą, paspauskite **N** laikmačio mygtuką arba palaukite – praėjus 2 minutėms, signalas automatiškai išsijungia.
Norėdami išjungti laikmačio funkciją prieš pasibaigiant nustatytam laikui, atlikite šiuos veiksmus:
- pasirinkite (**E**) **kaitvietę** ir paspauskite vieną iš dviejų (**N**) mygtukų. Kai (**E**) displėjuje nustoja mirksėti (**R**) kaitvietės indikatorius, tai reiškia, kad funkcija išjungta.
Pastaba: norėdami pamatyti likusį virimo laiką, paspauskite atitinkamos (**E**) **kaitvietės** pasirinkimo mygtuką.

Žadintuvas (Minute Minder (Countdown)) (2 pav. - (Q)):
Dėmesio! Ši funkcija gali būti naudojama tik tuo atveju, kai nėra įjungtas nė vienos (E) kaitvietės laikmatis.
- **Žadintuvas** leidžia įjungti atgalinio skaičiavimo funkciją nuo **1** iki **99** minučių.
Praėjus nustatytam laikui, įrenginys įjungia garsinį signalą, nekeisdamas įjungtų funkcijų.
- Šią funkciją galima įjungti tik tuomet, kai visuose (**R**) displėjuose yra nustatytas "**0**" kaitinimo lygis.
- Paspauskite (**N**) **laikmačio** mygtuką ir nustatykite laiką, kaip nurodyta skyrelyje „**Laikmatis**", vienintelis skirtumas yra tas, kad šiuo atveju neįsijungia (**O**) indikatoriai.
Pastaba: įjungus bent vienos kaitvietės **laikmačio** funkciją, **žadintuvas** automatiškai išsijungia.
Norėdami įjungti laikmatį vietoje žadintuvo, atlikite šiuos veiksmus:
1-Pasirinkite vienu iš (**E**) mygtukų **kaitvietę**, kurioje norite įjungti laikmačio funkciją.
2-Nustatykite kaitinimo lygį, naudodami **SLIDER** (**D1**) komandą.
3-Paspauskite (**N**) **laikmačio** mygtuką.
4-Dar kartą paspauskite kaitvietės, kurioje yra reikalingas laikmatis, (**E**) mygtuką.
5-Paspauskite (**N**) **laikmačio** mygtuką.
6-Nustatykite virimo laiką, naudodami **SLIDER** (**D1**) komandą

Busteris (Booster) (2 pav. - (S)):
Priklausomai nuo modelio, įrenginyje gali būti įmontuota **Booster** sistema, skirta pagreitinti virimo procesą, naudojant galią didesnę už nominalią per tam tikrą laiką.
Šią funkciją turinčios kaitvietės yra pažymėtos (**P**) raide, 2C pav.
Norėdami pasinaudoti šia funkcija, įjunkite reikiamą kaitvietę, nustatydami bet kokią galią, ir paspauskite **S** mygtuką (2 pav.).
Tai leidžia pasiekti aukštesnę temperatūrą per trumpiausią laiką, esant didžiausiai galiai. Įjungus šią funkciją, displėjuje ne ilgiau kaip 10 minučių įsijungia raudonas LED diodas ir **P** raidė. Praėjus 10 minučių, kaitvietės galios lygis automatiškai persijungia į **9**.
Dėmesio!
- Jeigu Jūsų įrenginyje yra dvi (**P**) kaitvietės, turinčios **Booster** funkciją, jas galima įjungti vienu metu.
- Jeigu esant įjungtai **Booster** funkcijai, reikia įjungti arba jau yra įjungta apatinė arba viršutinė (pagal vertikalę) kaitvietė (**F1** arba **F2** – 2 pav.), nustatyta didžiausia šios kaitvietės galia šiek tiek sumažės visam **Booster** funkcijos veikimo laikui.
- **Booster** funkcija gali neįsijungti, jeigu P raide pažymėtoje kaitvietėje anksčiau buvo nustatyta aukšta temperatūra.
- Norėdami pasinaudoti **Booster** funkcija, palaukite, kol **R** displėjuje nustos mirksėti **P** raidė ir sumažės kaitlentės vidinė temperatūra.

Greitas kaitinimas (Heat up) (2 pav. - (L1)):
Greito kaitinimo funkcija užtikrina didžiausią kaitvietės temperatūrą tam tikram laikui, kuriam praėjus temperatūra sumažėja iki nustatytos vertės.
Norėdami įjungti **greito kaitinimo** funkciją, pasirinkite vieną iš (**E**) **kaitviečių**.
Nustatykite "**9**" kaitinimo lygį, naudodami **SLIDER** (**D1**) komandą, paspauskite (**L1**) **greito kaitinimo** mygtuką. **Kaitvietės** displėjuje pasirodys "**A**" raidė, tai reiškia, kad **greito kaitinimo** funkcija įjungta.
Nustatykite norimą **kaitinimo lygį** (nuo **1** iki **8**), **kaitvietės** displėjuje pradės pakaitomis mirksėti "**A**" raidė ir norima kaitinimo lygio vertė, pav., **6**.
- Jeigu **kaitinimo lygis** nekeičiamas, (**D2**) indikatorius išsijungia.
Pastaba: yra galimybė TIK didinti anksčiau nustatytą kaitinimo lygį:
1-Pasirinkite (**E**) **kaitvietę**, kurioje buvo įjungta **greito kaitinimo** funkcija.
2-Padidinkite temperatūrą, pravesdami pirštu per **SLIDER** (**D1**) kontrolės jutiklį.
Praėjus nustatytam **greito kaitinimo** funkcijos veikimo laikui, įsijungia garsinis signalas, ir atitinkamos **kaitvietės** displėjuje pasirodo anksčiau nustatytas kaitinimo lygio parametras, pav., **6**.

Techninë prieţiûra (Pav.5):
Nuo kaitlentës pavirðiaus nuvalykite bet kokius maisto ar skysčiř likučius, naudokitës specialiu grandikliu jei to reikëtř. Kaitinimo pavirðiř gerai nuvalykite specialiai tam skirtomis valymo priemonëmis; valykite minkðtu skudurëliu ar popieriaus gabalëliu, po to pavirðiř nuplaukite vandeniu ir nusausinkite sausu skudurëliu. Specialiu grandikliu (papildomas árankis) nugrandykite bet kokius ant kaitlentës pavirðiaus iðtirpusius aliuminio folijos ar plastmasës gabalëlius ar iðsilydţiusio cukraus ar iðsilydţiusiř konditerijos gaminiř likučius. Taip apsaugosite kaitlentës pavirðiř nuo apgadinimř. Jokiais bűdais kaitinimo pavirðiaus nevalykite ðveitimo kempinëmis ar cheminiais valikliais - specialiais orkaičiř valikliais ar dëmiř valikliais.

GAMINTOJAS ATSIRIBOJA NUO BET KOKIOS ATSAKOMYBËS, SUSIJUSIUS SU ŢALA ÁRANGAI, KURI BUVO PADARYTA NESILAIKANT INSTRUKCIJOJE PATEIKTŘ NURODYMŘ IR ÁSPËJIMŘ.

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

Внимательно прочитайте настоящие инструкции, так как в них приводятся важные сведения о безопасности монтажа, эксплуатации и технического обслуживания изделия. Сохраните эти инструкции для их последующей консультации. Все операции по монтажу (электрическому подключению) должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормативами.

1.1 Принцип индукции:
Индукционная технология приготовления основана на физическом явлении магнитной индукции.
Основной характеристикой этой системы является прямая передача энергии генератором на кастрюлю (в отличие от традициональных конфорок – см. Рис.1).

1.2 Преимущества:
В сравнении с электрическими варочными панелями ваша варочная панель:
-Безопаснее: стеклянная поверхность нагревается меньше.
-Быстрее: меньшее время нагрева продуктов.
-Точнее: варочная панель мгновенно реагирует на ваши команды.
-Эффективнее: 90% поглощаемой энергии преобразуется в тепло.
Более того, сразу после съема горшка с плоскости, передача тепла тотчас прекращается, позволяя избежать ненужного рассеяния тепла.
Система также автоматически распознает другой диаметр каждого отдельного горшка, применяя для каждого размера соответствующий уровень мощности.
Это позволяет использовать горшки разных размеров, при условии что их диаметр не более 10% или не менее 40% по отношению к сериграфии на поверхности варки (Рис.4B).
Внимание: при использовании горшка диаметром менее 40% по отношению к сериграфии на стекле зона варки может не включиться.

1.3 Посуда для приготовления (Рис.4):
В индукционном приготовлении для генерации тепла используется магнетизм. Следовательно посуда должна быть изготовлена из материалов, содержащих железо. Вы можете проверить материал вашей посуды при помощи простого магнита.

Важно:
Во избежание непоправимого повреждения поверхности варочной панели не используйте:
-Посуду с неровным дном.
-Металлическую посуду с эмалированным дном.
-Не используйте посуду с шершавым дном во избежание царапин на поверхности варочной панели.

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

Данное изделие не может использоваться детьми или недееспособными лицами.
Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.
Носители имплантированных электрокардиостимуляторов перед использованием индукционной варочной панели должны проверить, чтобы варочная панель не создавала помех кардиостимулятору.

Перед подсоединением модели к электрической сети:
-Проверьте, чтобы напряжение и мощность, указанные на паспортной табличке (расположенной в нижней части изделия), соответствовали электрической сети, и чтобы электрическая розетка соответствовала штепсельной вилке изделия. В случае сомнений вызовите квалифицированного электрика.

Важно:
-Не кладите на варочную панель такие металлические предметы как ножи, вилки, ложки или крышки, так как они могут нагреться.
-После использования выключите варочную панель при помощи специальной команды, не полагаясь на сенсор обнаружения посуды.
-Избегайте утечек жидкостей, поэтому рекомендуется понизить мощность для кипячения или нагрева жидкостей.
-Не оставляйте индукционные конфорки включенными с пустыми кастрюлями или сковородами или вовсе без посуды.
-По завершении приготовления выключите соответствующую конфорку при помощи команды, описанной ниже.
-Никогда не используйте для приготовления листы алюминиевой фольги и никогда не помещайте на варочную панель продукты, завернутые в фольгу. Алюминий может расплавиться и непоправимо повредить ваше изделие.
-Никогда не разогревайте закрытые жестяные консервные банки с продуктами: банка может взорваться! Это правило относится ко всем остальным типам варочных панелей.
-Повышенная мощность, например, функция Booster, не может использоваться для нагрева некоторых жидких веществ (масло для фритюра и т.п.). Чрезмерный нагрев может быть опасен. В таких случаях рекомендуется использовать меньшую мощность.
-Емкости следует устанавливать непосредственно на варочную поверхность и обязательно по центру. Ни в коем случае не вставляйте посторонние предметы между кастрюлей и варочной поверхностью.
-В ситуациях повышенной температуры прибор автоматически уменьшает мощность в зонах нагрева.

ВНИМАНИЕ: Не используйте паровой чистящий агрегат.
ВНИМАНИЕ: Если поверхность варочной панели треснула, выключите изделие во избежание ударов током.
ВНИМАНИЕ: невозможно включение прибора с помощью пульта ДУ с дистанционного таймера.

Данное изделие имеет маркировку соответствия Европейскому Нормативу 2002/96/EC, Утилизация электрических и электронных изделий (WEEE). Проверьте, чтобы по окончании его срока службы данное изделие было сдано в утиль. Этим Вы поможете сохранить окружающую среду.


Мвол на изделии или в прилагающейся к нему документации означает, что данное изделие не должно рассматриваться как бытовые отходы, а должно быть сдано в специальный центр утилизации, занимающийся уничтожением электрических и электронных приборов. Изделие должно быть сдано в утиль в соответствии с местными нормативами по утилизации отходов. За дополнительными сведениями касательно обработки, утилизации и уничтожения данного изделия обращайтесь в

местное отделение сбора домашних бытовых приборов или в магазин, в котором было куплено изделие.

ИНСТРУКЦИИ ПО МОНТАЖУ

Данные инструкции предназначены для специализированного персонала и служат в качестве руководства для монтажа, настройки и технического обслуживания изделия в соответствии с действующими законами и нормативами.

Принцип функционирования (Рис.3):
Данный бытовой электроприбор предназначен для установки в кухонный топ, как показано на соответствующем рисунке. Нанесите прилагающееся герметизирующее вещество по всему периметру варочной панели и вставьте панель в отверстие в кухонном топе (размеры отверстия смотрите на Рис.3B). Закрепите изделие на кухонном топе при помощи 4 держателей, повернув их надлежащим образом в зависимости от толщины кухонного топа (Рис.3A). Если после монтажа нижняя часть изделия остается видимой, необходимо установить разделительную панель **G** (Рис.6A), соблюдая указанные расстояния (Рис.6B). Если варочная панель устанавливается над духовым шкафом, разделительная панель не требуется (Рис.7A - Рис.7B).

Важно: если под индукционной варочной панелью располагается духовой шкаф, рекомендуется, чтобы он был оснащен охладительным вентилятором. Не пользуйтесь индукционной варочной панелью, когда включена функция **ПИРОЛИТИЧЕСКОЙ** чистки духового шкафа.

Внимание: для циркуляции надлежащего объема охлаждающего воздуха необходимо предусмотреть минимальное расстояние **40 мм** между кухонным элементом и любым бытовым электроприбором, встроенным под индукционной варочной панелью (Рис.7B). В любом случае должна быть обеспечена надлежащая вентиляция. Для обеспечения циркуляции воздуха охлаждения в кухонном элементе должны быть предусмотрены отверстия (Рис.6A - Рис.7A), соблюдая размеры, указанные на Рис.6B - Рис.7B.

Электрические соединения (Рис.2B):
Перед электрическим подключением изделия проверьте следующее:
- электрический провод заземления должен быть на 2 см длиннее других проводов;
- характеристики оборудования должны соответствовать значениям на паспортной табличке, расположенной снизу рабочей панели;
- оборудование должно быть оснащено эффективным заземлением, соответствующим нормам м положениям действующего законодательства.

В случае если электробытовой прибор не оснащен кабелем, используйте этот тип:
“**H05V2V2-F**” для мощности до 6400 Ватт сечение кабеля должно составлять минимум 2,5 мм^2, а для более высокой мощности - 4 мм^2. Температура провода электропитания ни в одной точке не должна превышать на 50°C температуру помещения. Оборудование предназначено для постоянного подключения к сети электропитания, поэтому необходимо установить многополярный разъединитель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, соответствующий нагрузке, указанной на паспортной табличке, и действующим нормативам (желто-зеленый провод заземления не должен прерываться коммутатором).
По завершении монтажа изделия многополярный разъединитель должен быть легкодоступным.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Использование (Рис.2):
A = Кнопка **ВКЛ/ВЫКЛ**
B = Кнопка Ключ
C = Индикатор **ВКЛ/ВЫКЛ кнопки ключа**
D1 = Сенсор плавного контроля **Slider**
D2 = Индикатор **уровня нагрева**
E = Кнопка выбора варочной зоны
I = Значок остаточного тепла “**H**”
L1 = Кнопка **ВКЛ/ВЫКЛ** функция быстрого нагрева (**Heat up**)
N = Клавиши **таймера**
N1 = Дисплей десятичных знаков
N2 = Дисплей целых знаков
O = Индикатор конфорок с задействованной функцией **таймера**
Q = Дисплей таймера
R = Дисплей **варочной зоны**
R1 = Индикатор работающей варочной зоны
S = Бустер

- Для включения варочной панели следует нажать на кнопку (**A**), на всех дисплеях (**R**) в течение 20 секунд появятся нули с мигающими десятичными знаками.

Если в течение этого времени не будет произведено никаких действий, варочная панель выключится.
- Можно включить **варочную зону**, выбрав одну из 4 кнопок (**E**), про готовность той или иной зоны к работе свидетельствует загоревшийся десятичный знак.

Задать желаемый уровень нагрева с помощью сенсора плавного контроля **SLIDER** (**D1**).

> **Внимание:** для задания уровня нагрева достаточно провести пальцем по сенсору плавного контроля **SLIDER** (**D1**).
> В направлении **слева вправо** уровень температуры (**D2**) увеличивается от **1 до 9**, уменьшение температуры достигается противоположными действиями.

Уровень нагрева (напр., **6**) появляется на дисплее варочной зоны (**R**).

> **Внимание:** можно также нажать на любую точку сенсора плавного контроля **SLIDER**, не проводя по нему пальцем, чтобы задать уровень температуры, соответствующий точке нажатия.

- Для выключения **варочной зоны** существует несколько способов:

1- выбрать зону и провести пальцем по сенсору плавного контроля **SLIDER** до достижения “**0**”.
2- выбрать зону и нажать на (**0**) непосредственно на сенсоре плавного контроля **SLIDER**.
- Если при переключении варочной зоны (**E**) в **ВЫКЛ**. положение температура стеклянной поверхности превышает 50°, на дисплее (**R**) этой зоны появится световая сигнализация в виде чередующихся “**0**” и “**H**”.
- При переводе **варочной панели** в **ВЫКЛ**. положение (**A**) световая сигнализация выглядит как горящая “**H**”.

Внимание: С целью защиты электронной схемы варочная панель оснащена системой безопасности против перегрева. В случаях продолжительного приготовления на высоких уровнях мощности возможно временное отключение одной и более зон на время, необходимое для понижения температуры до стандартных параметров. На дисплее временно выключенной зоны будут чередоваться уровень мощности и **E/4**. После возобновления работы этой зоны световая сигнализация прекращается.

Функция ключа (Рис.2 - (B)):
Чтобы избежать использования варочной панели детьми, предусмотрена её блокировка с помощью кнопки **ключа** (**B**), о блокировке свидетельствует горящий индикатор (**C**).
-Включение или выключение этой функции достигается 2-секундным нажатием на кнопку (**B**).
-Даже с активированной кнопкой ключа на работающей варочной панели можно использовать кнопку **A**.

Магнитный пеленгатор (Рис.2 -(I)):
-Варочная панель оснащена пеленгатором кастрюль (горшков), при отсутствии или несоответствии которых появляется значок U_.
О неостывшей стеклянной поверхности свидетельствует значок H чередующийся с U_.

Защитная блокировка (Overflow Safety Device) (Рис.2):
Варочная панель оснащена защитной системой, устанавливающей все конфорки в положение **ВЫКЛ.** и задействующей **защитную блокировку** при обнаружении жидкостей или посторонних предметов на панели управления.
В качестве сигнализации на дисплее появляются значки: Er 03 которые исчезнут сразу после удаления жидкости или посторонних предметов.
Варочная панель выключится автоматически.

Внимание!
При включении варочной панели на дисплее таймера **Q** светится величина CL если функция не будет активирована в течение нескольких секунд, с дисплея **Q** исчезнут все величины.

Таймер (Рис.2 - (Q)):
Внимание: таймер может работать одновременно для всех 4 варочных зон.
Благодаря этой функции можно задать время (от **1** до **99** минут) для автоматического выключения выбранной **варочной зоны**.
Как задействовать таймер:
1- Выбрать варочную зону (**E**).
2- Задать нужный уровень нагрева (от **1** до **9**) с помощью сенсора плавного контроля **SLIDER** (**D1**).
3- Нажать на кнопку таймера (**N**), на дисплее появится 0 -., с этого момента начнет мигать индикатор (**O**) конфорок, для которых задействован таймер.
4- Задать нужное время для целых (**N2**) от **0** до **9** с помощью сенсора плавного контроля **SLIDER** (**D1**), напр.: 09.
5- Через несколько секунд значение целых (**N2**) и десятых (**N1**) загорится на дисплее - 9.;
-если требуется задать время, превышающее 9 минут, напр.: 29., достаточно провести пальцем по сенсору плавного контроля **SLIDER** (**D1**).
-в случае отсутствия каких-либо действий мигание прекратится, и на дисплее таймера (**Q**) появится ранее заданное время приготовления 09..
6- Об окончании запрограммированного времени оповещает звуковая сигнализация и начавшееся мигание дисплея таймера (**Q**) и индикатора конфорок (**O**).
Чтобы отключить звуковую сигнализацию, достаточно нажать на кнопку таймера **N** или подождать 2 минуты, по истечении которых она отключится автоматически.
Как отключить функцию таймера до истечения заданного времени:
-выбрать **варочную зону** (**E**) и нажать на любую кнопку из двух (**N**), прекратившееся мигание индикатора зоны (**R**) на дисплее (**E**) свидетельствует о том, что функция отключена.
Внимание: чтобы посмотреть, сколько времени осталось до конца приготовления, достаточно нажать на кнопку выбора нужной варочной зоны (**E**).

Будильник (Minute Minder) (Рис.2 - (Q)):
Внимание! Такая функция работает только при условии, если ни для одной из варочных зон (E) не задан таймер.
-Будильник служит для задания обратного отсчёта в диапазоне от **1** до **99** минут.
По истечении времени раздается звуковой сигнал, при этом все задействованные функции работают.
-Будильник можно задействовать только, если на всех дисплеях (**R**) уровень нагрева будет установлен на "**0**".
-Нажать на кнопку таймера (**N**) и задать время, следуя процедуре таймера, разница заключается в том, что индикаторы (**O**) не загораются.
Внимание: если задействовать таймер хотя бы для одной из зон, будильник автоматически отключается.
Как задействовать таймер вместо будильника:
1- Выбрать одной из кнопок (**E**) ту варочную зону, для которой требуется таймер.
2- Задать уровень нагрева с помощью сенсора плавного контроля **SLIDER** (**D1**).
3- Нажать кнопку Таймер (**N**).
4- Повторно нажать кнопку (**E**) той зоны, где требуется таймер.
5- Нажать кнопку Таймер (**N**).
6- Задать время приготовления с помощью сенсора плавного контроля **SLIDER** (**D1**).

Бустер (Рис.2 - (S)):
В зависимости от модели прибор может быть оснащен **Бустер**-системой, служащей для ускорения приготовления за счёт применения мощности, превышающей номинальную, в определённый промежуток времени. Варочные зоны, работающие с учётом этой функции, распознаются по букве (**P**) Рис.2C. Чтобы задействовать бустер, следует включить нужную варочную зону на любом уровне мощности и нажать кнопку **S** (Рис.2). Это позволяет достичь более высокой температуры в кратчайшее время при максимально возможной мощности. Как только функция начинает работать, на дисплее на 10 минут (не более) появляются красный светодиод и **P**; по истечении 10 минут в варочной зоне уровень мощности возвращается на **9**.
Внимание!
-Если в вашей варочной панели имеются две варочные зоны (**P**) с функцией **Бустера**, их можно подключить одновременно.
-Если при работающей функции **Бустера** необходимо включить или уже включена нижняя или верхняя по вертикали варочная зона (**F1** или **F2** - Рис.2), на всю продолжительность работы **Бустера** максимальная заданная мощность в этой зоне слегка снизится.
-**Бустер** может не включиться, если в варочной зоне (распознаваемой по букве **P**) предварительно была установлена высокая температура.
-Чтобы воспользоваться функцией **Бустера**, следует дождаться исчезновения мигающего **P** с дисплея **R** и снижения внутренней температуры варочной панели.

Быстрый нагрев (Рис.2 - (L1)) (Heat up):
Функция быстрого нагрева служит для обеспечения максимальной температуры в варочной зоне на определенный промежуток времени, по истечении которого температура снизится до заданных параметров.

Для включения функции **Быстрого нагрева** следует выбрать одну из **варочных зон** (**E**).
Задать уровень нагрева на "**9**" с помощью сенсора плавного контроля **SLIDER** (**D1**), нажать на кнопку **Быстрого нагрева** (**L1**): на дисплее варочной зоны появится буква "**A**" в качестве подтверждения того, что функция **Быстрого нагрева** работает.
Задать требуемый **уровень нагрева** (от **1** до **8**), на дисплее **варочной зоны** будут чередоваться "**A**" и требуемый уровень нагрева, напр., **6**.
- Если не вносить никаких изменений в **уровень нагрева**, индикатор (**D2**) погаснет.
Внимание: предоставляется возможность ТОЛЬКО увеличивать предварительно заданный уровень нагрева:
1- Выбрать **варочную зону** (**E**) с активной функцией **Быстрого нагрева.**
2- Увеличить требуемую температуру, проведя пальцем по сенсору плавного контроля **SLIDER** (**D1**).
По окончании функции **Быстрого нагрева** срабатывает звуковая сигнализация, на дисплее этой **варочной зоны** отобразится предварительно заданный уровень нагрева, напр., **6**.

Техническое обслуживание (Рис.5):
Удалите возможные остатки пищи и капли жира с поверхности варочной панели при помощи специального скребка, который можно заказать отдельно.
Оптимальными средствами для чистки конфорок являются SIDOL, STAHLFIX или подобные средства и бумажное кухонное полотенце, затем ополосните водой и насухо вытрите чистой тряпкой.
При помощи специального скребка (по заказу) сразу же удаляйте с варочной панели случайно расплавившиеся куски алюминиевой фольги и пластмассы или сахара и продуктов с высоким содержанием сахара. Таким образом вы сохраните поверхность вашей варочной панели.
Категорически запрещается использовать абразивные губки или коррозийные химические средства такие как средства для чистки духовых шкафов в баллончиках или пятновыводители.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ СНИМАЕТ С СЕБЯ ВСЯКУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА СВОЕ ИЗДЕЛИЕ В СЛУЧАЕ НЕСОБЛЮДЕНИЯ СТАНДАРТНЫХ ПРАВИЛ БЕЗОПАСНОСТИ И ВЫШЕУКАЗАННЫХ ИНСТРУКЦИЙ.

ЗАГАЛЬНІ ЗАУВАЖЕННЯ

Уважно прочитайте вміст даного буклету, у якому надані важливі вказівки, що стосуються безпеки установки, використання і обслуговування. Зберігайте буклет для будь-якої можливої подальшої консультації. Всі дії, що відносяться до установки (електричні з'єднання) мають здійснюватися тільки кваліфікованим персоналом у відповідності до діючих норм.

1.1 Принципи індукції:
Індукційна технологія приготування базується на фізичному явищі магнітної індукції.
Основна характеристика цієї технології полягає у безпосередній передачі енергії від генератора на каструлю (на відміну від традиційних варильних поверхонь, див. Мал.1).

1.2 Переваги:
У порівнянні з електричними варильними поверхнями ваша індукційна панель:
- **Безпечніша:** скляна поверхня нагрівається менше.
- **Швидша:** менший час нагріву продуктів.
- **Точніша:** варильна панель негайно реагує на команди.
- **Ефективніша:** 90% вживаної енергії перетворюється на тепло.

Більш того, відразу ж після зняття каструлі з панелі припиняється подача тепла, запобігаючи непотрібним витратам.
Системою автоматично розпізнається діаметр кожної каструлі, щоб застосувати відповідний рівень потужності.
Це дозволяє використовувати каструлі різних розмірів за умови не перевищення діаметру на 10% або зменшення на 40% відповідно до сериграфічної схеми на варильній панелі (Мал.4B).
Увага: якщо діаметр використовуваної каструлі є менший за 40% відповідно до сериграфічної схеми на варильній панелі, зона приготування може не увімкнутися.

1.3 Посуд для приготування (Мал.4):
Під час індукційного приготування для генерації тепла застосовується магнетизм. Тобто, посуд має бути виготовлений з матеріалів, які містять залізо. Ви можете перевірити матеріали вашого посуду за допомогою простого магніту.

Важливо:
Щоб не ушкодити непоправно варильну поверхню, забороняється застосовувати:
- посуд з нерівним дном.
- металевий посуд з емальованим дном.
- посуд з шорстким дном, який може пошкрябати поверхню варильної панелі.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Даний пристрій не призначений для використання дітьми або недієздатними особами.
Стежте, щоб діти не грали з пристроєм.
Для осіб що носять кардіостимулятори і активні прилади, перед використанням індукційної поверхні важливо перевірити, що даний стимулятор є сумісним з пристроєм.

Перед підключенням моделі до мережі електроживлення:
- перевірте заводську табличку з даними (розташовану позаду приладу), щоб переконатися, що напруга і потужність відповідають напрузі і потужності в мережі, а сполучне гніздо їм підходить У випадку сумнівів проконсультуйтеся з кваліфікованим електриком.

Увага:
- Не можна залишати металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки або кришки на робочій поверхні, так як вони можуть розігріватися.
- Після використання, вимкніть робочу поверхню за допомогою її блоку управління, не сподіваючись на автоматичну роботу чутливого елемента, що реагує на наявність посуду.
- Уникайте збігання рідини, тому під час кип'ятіння або нагріву рідин, зменшуйте подачу тепла.
- Не залишайте включені нагрівальні елементи з порожніми каструлями та сковородами або взагалі без посуду.
- По закінченню приготування їжі, вимкніть відповідну зону за допомогою команди, яка вказана нижче.
- Для приготування їжі ніколи не використовуйте алюмінієву фольгу, або продукти упаковані безпосередньо у неї. Алюміній може розплавитися та безповоротно пошкодити Ваш пристрій.
- Ніколи не розігрівайте консервних банок із жерсті з продуктами харчування не відкривши їх попередньо: може вибухнути! Це попередження стосується всіх інших робочих поверхонь для приготування їжі.
- Підвищена потужність, наприклад, функція Booster, не може використовуватися для нагріву деяких рідких речовин (олії для фритюру, тощо). Надмірний нагрів може бути небезпечний. У таких випадках рекомендується використовувати меншу потужність.
- Ємності слід встановлювати безпосередньо на варильну поверхню і обов'язково по центру. Ні в якому разі не вставляйте сторонні предмети між каструлею і варильною поверхнею.
- У ситуаціях підвищеної температури прилад автоматично зменшує потужність в зонах нагріву.

УВАГА: Забороняється користуватися паровим очисником.
УВАГА: Якщо в поверхні з'явилася тріщина, вимкніть пристрій, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом.
УВАГА: Неможливо увімкнення приладу за допомогою пульта ДК або з дистанційного таймера.

Даний пристрій маркований у відповідності до Європейської Директиви 2002/96/ЕС, Електричне та електронне обладнання, що підлягає утилізації (WEEE). Пересвідчившись самому, що продукт утилізується належним чином, споживач також робить свій внесок щодо попередження потенційних негативних наслідків для довкілля та здоров'я людини.


Символ на виробі або супровідній документації означає, що до даного продукту не можуть застосовуватися норми як до побутових відходів, але він має бути доставлений у відповідний пункт для збору для утилізації електричної та електронної апаратури. Керуйтеся відповідними місцевими нормами щодо утилізації відпрацьованих матеріалів. Для подальшої інформації про обробку, відновлення й рециклювання цього виробу, зверніться до відповідного місцевого відділу, служби по збиранню побутових відпрацьованих матеріалів або торговельної точки, де був придбаний даний виріб.

ІНСТРУКЦІЇ З УСТАНОВКИ

Дані інструкції з установки призначені для кваліфікованого спеціаліста з монтажу і виконують функцію посібника з установки, регулювання та обслуговування у відповідності з законами та діючими нормами.

Розміщення (Мал.3):
Даний електропобутовий прилад створений так, щоб його можна було вбудувати у робочу поверхню, як показано на відповідному малюнку. Розмістіть герметизуючу мастику, що входить до комплекту постачання, вздовж внутрішнього периметру поверхні для приготування їж та приклейте її в отвір для вбудування (розмір розрізу Мал.3B). Зафіксуйте електроприлад на робочій поверхні за допомогою 4 стійок, повертаючи його згідно товщині самої поверхні (Мал.3A). Якщо нижня частина пристрою після установки має нормальний доступ, необхідно встановити розділювальну панель **G** (Мал.6A), з урахуванням зазначених відстаней (Мал.6B). Якщо пристрій встановлюється над духовкою, в панелі немає потреби (Мал.7A - Мал.7B).

Увага: якщо духовка розміщена під індукційною поверхнею, бажано, щоб вона мала вентилятор охолоджування. Не користуйтеся індукційною поверхнею, коли працює **ПІРОЛІТИЧНЕ** очищення.

Увага: для забезпечення належної циркуляції свіжого повітря необхідно дотримуватися мінімальної відстані у **40 мм** між модулем та будь-яким пристроєм, встановленим нижче індукційної поверхні (Мал.7B). У будь-якому випадку необхідно забезпечити адекватну вентиляцію. Щоб забезпечити циркуляцію свіжого повітря, необхідно мати отвори у кухонних меблях (Мал.6A -Мал.7A), у відповідності до розмірів, вказаних на Мал.6B - Мал.7B.

Електричні з'єднання (Мал.2B):
Перед виконанням електричних з'єднань треба пересвідчитися, що:
- електричний кабель для заземлення є на 2 см довшим за інші кабелі;
- характеристики установки є такими, що відповідають даним в заводській табличці на нижній частині робочої поверхні;
- установка забезпечена ефективним заземленням, у відповідності до всіх норм та діючих законів.

Якщо електропобутовий прилад не оснащений шнуром, використовуйте тип:
"**H05V2V2-F**" для потужності до 6400 Вт, перетин проводу має бути не меншим за 2.5 мм^2, а для більшої потужності він має становити 4 мм^2. Слідкуйте, щоб температура шнуру, в будь-якій його частині, не досягала б температури на 50°C вище за температуру навколишнього середовища. Прилад потребує під'єднання до електричної мережі, здійсніть його через двополюсний вимикач з мінімальною відстанню у 3мм між контактами, який розрахований на навантаження, вказане в заводській табличці і який відповідає всім діючим нормам (провідник заземлення жовтий/зелений не може перериватися перемикачем). Закінчивши установку обладнання, переконайтеся, що двополюсний вимикач залишається доступним.

ВИКОРИСТАННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Використання (Мал.2):
A = Кнопка **УВІМКН/ВИМКН**
B = Кнопка **Ключ**
C = Індикатор **УВІМКН/ВИМКН кнопки ключа**
D1 = Сенсор плавного контролю **Slider**
D2 = Індикатор **рівня нагріву**
E = Кнопка вибору **конфорки**
I = Значок залишкового тепла "**H**"
L1 = Кнопка **УВІМКН/ВИМКН** функція швидкого нагріву (**Heat up**)
N = Клавіші **таймера**
N1 = Дисплей десяткових знаків
N2 = Дисплей цілих знаків
O = Индикатор конфорок з задіяною функцією **таймера**
Q = Дисплей **таймера**
R = Дисплей **конфорки**
R1 = Індикатор працюючої конфорки
S = Бустер

- Для увімкнення варильної панелі слід натиснути на кнопку (**A**), на всіх дисплеях (**R**) протягом 20 секунд з'являться нулі з миготливими десятковими знаками.

Якщо протягом цього часу не відбуватиметься ніяких дій, варильна панель вимкнеться.
- Можна увімкнути **конфорку** за допомогою однієї з 4 кнопок (**E**), про готовність конфорки до роботи свідчить десятковий знак, який розпочинає світитится.

Задати бажаний рівень нагріву за допомогою сенсора плавного контролю **SLIDER** (**D1**).

Увага: для завдання рівню нагріву достатньо провести пальцем по сенсору плавного контролю **SLIDER (D1).** У напрямку **зліва праворуч** рівень температуры (**D2**) збільшуєься з **1 до 9**, для зменшення температури слід виконати ці ж дії у протилежному порядку.

Рівеньнагріву (напр., 6) з'являється на дисплеї конфорки (**R**).

Увага: можна також натиснути на будь-яку точку сенсора плавного контролю **SLIDER,** не проводячи по ньому пальцем, щоб задать рівень температури, який відповідатиме точці натискання.

- Існує кілька способів для вимкнення **конфорки**:

1- вибрати конфорку і провести пальцем по сенсору плавного контролюя **SLIDER** до досягнення "**0**".
2- вибрати конфорку і натиснути на (0) безпосередньо на сенсорі плавного контролю **SLIDER.**
- Якщо при перемиканні **конфорки** (**E**) у **ВИМКН**. положення температура скляної поверхні перевищує 50°, на дисплеї (R) цієї конфорки з'явиться світлова сигналізація у вигляді переміжних "**0**" і "**H**".
- При перемиканні **панелі** у **ВИМКН**. положення (**A**) світлова сигналізація виглядає як "**H**".

Увага: З метою захисту електронної схеми варильна панель оснащена системою безпеки протиии перегріву. У випадках тривалого приготування на високих рівнях потужності можливе тимчасове вимкнення однієї або більше конфорок на час, необхідний для зниження температури до стандартних параметрів. На дисплеї тимчасово викненої конфорки чергуватимуться рівень потужності і **E/4**. Після відновлення роботи цієї конфорки світлова сигналізація припиняється.

Функція ключа (Мал.2 - (B)):
Щоб уникнути використання варильної панелі дітьми, передбачене її блокування за допомогою кнопки **ключа** (**B**), про блокування свідчить палаючий індикатор (**C**).
- Увімкнення або вимкнення цієї функції этой досягається 2-секундним натисканням на кнопку (**B**).
- Навіть з активованою кнопкою ключа на працюючій варильній панелі можна використовувати кнопку **A**.

Магнітний пеленгатор (Мал.2 -(I)):
- Варильна панель оснащена пеленгатором каструль, при відсутності або невідповідності яких з'являється значок U _. Про неостиглу скляну поверхню свідчить значок H який чергується з U _.

Захисне блокування (Overflow Safety Device) (Мал.2):
Варильна панель оснащена захисною системою, яка встановлює всі конфорки в положення **ВИМКН**. І задіює **захисне блокування** при виявленні рідин або сторонніх речей на панелі керування.
В якості сигналізації на дисплеї з'являються значки: Er 03 які зникають відразу ж після видалення сторонніх предметів або рідини.
Варильна панель вимкнеться автоматично.

Увага!
При увімкненні варильної панелі на дисплеї таймера **Q** світиться величина CL; якщо функцію не буде активовано протягом декількох секунд, з дисплея **Q** зникнуть всі величини.

Таймер (Мал.2 - (Q)):
Увага: таймер може працювати одночасно для всіх 4 конфорок.
Завдяки цій функції можна задати час (від **1** до **99** хвилин) для автоматичного вимкнення вибраної **конфорки**.
Як задіяти таймер:
1- Вибрати конфорку (**E**).
2- Встановити бажаний рівень нагріву (від **1** до **9**) за допомогою сенсора плавного контролю **SLIDER** (**D1**).
3- Натиснути на кнопку таймера (**N**), на дисплеї з'явиться 0 -., з цього моменту почне блимати індикатор (**O**) конфорок, для яких задіяний таймер.
4- задати бажаний час для цілих (**N2**) від **0** до **9** за допомогою сенсора плавного контролю **SLIDER** (**D1**), напр.: 0 9.
5- Через кілька секунд значення цілих (**N2**) і десяткових (**N1**) загориться на дисплеї - 9.;
- якщо потрібно задати час, що перевищує 9 хвилин, напр.: 2 9., достатньо провести пальцем по сенсору плавного контролю **SLIDER** (**D1**).
- в разі відсутності будь-яких дій миготіння припиниться, і на дисплеї таймера (**Q**) з'явиться раніше заданий час готування 0 9.
6- Про закінчення встановленого часу сповіщає звукова сигналізація і миготіння дисплею таймера (**Q**) і індикатора конфорок (**O**).
Щоб вимкнути звукову сигналізацію, достатньо натиснути на кнопку таймера **N** або почекати 2 хвилини, після закінчення яких вона вимкнеться автоматично.
Як вимкнути функцію таймера до закінчення заданного часу:
- вибрати **конфорку** (**E**) і на будь-яку кнопку з двох (**N**), припинене миготіння індикатора конфорки (**R**) на дисплеї (**E**) свідчить про те, що функцію вимкнено.
Увага: щоб подивитися, скільки часу залишилося до кінця готування, достатньо натиснути на кнопку вибору потрібної конфорки (**E**).

Будильник (Minute Minder) (Мал.2 - (Q)):
Увага! Така функція працює тільки за умови, якщо ні для одної з конфорок (E) не заданий таймер.
- Будильник служить для завдання зворотного відліку в діапазоні від **1** до **99** хвилин.
Після закінчення часу лунає звуковой сигнал, при цьому всі задіяні функції працюють.
- Будильник можна задіяти тільки, якщо на всіх дисплеях (R) рівень нагріву буде встановлений на "**0**".
- Натиснути на кнопку таймера (**N**) і задати час згідно до процедури таймера, різниця полягає в тому що індикатори (**O**) не загоряються.
Увага: якщо задіяти таймер хоча б для однієї із зон, будильник автоматично вимикається.
Як задіяти таймер замість будильника:
1- Вибрати однією з кнопок (**E**) ту конфорку, для якої потрібен таймер.
2- Задати рівень нагріву за допомогою сенсора плавного контролю **SLIDER** (**D1**).
3- Натиснути кнопку Таймер (**N**).
4- Повторно натиснути кнопку (**E**) тієї зони, где потребується таймер.
5- Натиснути кнопку Таймер (**N**).
6- Задати час готування за допомогоюсенсора плавного контролю **SLIDER** (**D1**).

Бустер (Мал.2 - (S)):
Залежно від моделі плита може бути обладнаною **Бустер**-системою, яка служить для прискорення готування за рахунок застосування потужності, що перевищує номінальну, у певний проміжок часу. Варильні зони, що працюють з урахуванням цієї функції, розпізнаються за буквою (**P**) Мал.2C.
Щоб задіяти бустер, слід увімкнути бажану конфорку на будь-якому рівні потужності і натиснути кнопку **S** (Мал.2).
Це забезпечує більшу температуру в найкоротший час при максимально можливій потужності. Як тільки функція починає працювати, на дисплеї на 10 хвилин (не більше) з'являються червоний світлодіод і **P**; після закінчення 10 хвилин рівень потужності у конфорці зменшується до **9**.
Увага!
- Якщо у вашій варильній поверхні маються дві конфорки (**P**) з функцією **Бустера**, їх можна задіяти одночасно.
- Якщо при працюючій функції **Бустера** необхідно увімкнути або є вже увімкненою нижняя або по вертикалі конфорка (**F1** або **F2** - Мал.2), на всю тривалість роботи **Бустера** максимальна задана потужність в цій конфорці злегка зменшиться.
- **Бустер** может не увімкнутися, якщо конфорка (яка розпізнається за буквою **P**) попередньо булла встановлена висока температура.
- Щоб скористатися функцією **Бустера**, слід дочекатися зникнення миготливого **P** з дисплею **R** і зниження внутрішньої температури варильної панелі.

Швидкий нагрів (Мал.2 - (L1)) (Heat up):
Функція швидкого нагріву служить для забезпечення максимальної температури на конфорці на певний проміжок часу, після вичерпання котрого температура зменшиться до заданих параметрів.
Для увімкнення функції Швидкого нагріву слід вибрати одну из конфорок (**E**).
Задати рівень нагріву на "**9**" за допомогою сенсора плавного контролю **SLIDER** (**D1**), натиснути на кнопку **Швидкого нагріву** (**L1**): на дисплеї конфорки з'явиться буква "**A**" в якості підтверддження того, що функція **Швидкого нагріву** працює.
Задати необхідний **рівень нагріву** (від **1** до **8**), на дисплеї **конфорки** чергуватимуться "**A**" і необхідний рівень нагріву, напр., **6**.
- Якщо не вносити ніяких змін в **рівень нагріву**, індикатор (**D2**) згасне.

Увага: надається можливість ТІЛЬКИ збільшувати попередньо заданий рівень нагріву:
1- Вибрати **конфорку** (**E**) з активною функцією **Швидкого нагріву**.
2- Збільшити необхідну температуру, провівши пальцем по сенсору плавного контролю **SLIDER** (**D1**).
Після закінчення функції **Швидкого нагріву** спрацьовує звукова сигналізація, на дисплеї цієї **конфорки** відобразиться попередньо заданий рівень нагріву, напр., 6.

Обслуговування (Мал.5):
Видаляйте можливі залишки їжі та краплі жиру з нагрівальної поверхні за допомогою спеціального шкребка, що постачається за замовленням.
Ретельно очищайте гарячу зону нагрівання, використовуючи SIDOL, STAHLFIX або подібні засоби та паперовий рушник, після чого обполосніть водою та витріть насухо чистою тканиною.
За допомогою спеціального шкребка (опція), негайно видаляйте з гарячої зони нагрівання частки алюмінієвої фольги та пластмаси, які потрапили випадково та розплавилися, а також залишки цукру або продуктів харчування, що містять цукор. Таким чином уникають будь-якого пошкодження поверхні. Забороняється використовувати абразивні губки або агресивні хімічні засоби, такі як спреї для духовки, або засоби для видалення плям.

ВИРОБНИК НЕ НЕСЕ ЖОДНОЇ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ У ВИПАДКУ, НЕДОТРИМАННЯ ЗАГАЛЬНИХ ПРАВИЛ БЕЗПЕКИ І ВИЩЕВКАЗАНИХ НОРМ.



3LIP0307